

# BROWN IPA ELIXIR SINGLE HOP

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **50**
- SRM **19.3**
- Styl **Brown IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---|---------------|------------|------|
| Ziarno | Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)        | 3 kg (88.2%)  | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Słód Castle Malting - Château Crystal®      | 0.3 kg (8.8%) | 74 %       | 150  |
| Ziarno | Słód Carafa® Special Malt typ II Weyermann® | 0.1 kg (2.9%) | 74 %       | 1150 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Elixir | 60 g  | 20 min | 6.8 %      |
| Whirlpool | Elixir | 20 g  | 20 min | 6.8 %      |
| Na zimno  | Elixir | 50 g  | 2 dni  | 6.8 %      |

## Drożdże

| Nazwa                  | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium     |
|------------------------|-----|-------|--------|------------------|
| Fermentis Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis Safale |

## Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|            |             |        |           |       |
|------------|-------------|--------|-----------|-------|
| Klarowanie | Whirlfloc T | 1.25 g | Gotowanie | 5 min |
|------------|-------------|--------|-----------|-------|

## Notatki

- chmielenie na whirlpool/hopstand 20 minut od 85°C;  
schłodzenie brzezki do temp. 17-18°C;  
fermentacja - temperatura otoczenia w głównej fazie fermentacji 18-19°C, dojrzewanie w temp. 19-20°C;  
przed rozlewem 2-dniowy cold crash;  
rozlew - poziom nasycenia 2,0-2,1 vol.;  
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 20; SO4 150-250; Cl 100-150; Alk. całk. 100-150; RA 25-75  
6 mar 2019, 00:37