

# 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 brzeczki 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