

## Brown IPA

- Gęstość **16.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **71**
- SRM **17**
- Styl **Brown IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (82%)	81 %	4
Ziarno	Caramunich Malt	0.25 kg (4.1%)	71.7 %	110
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (3.3%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Abbey Malt	0.5 kg (8.2%)	50 %	45
Ziarno	Oats, Flaked	0.15 kg (2.5%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	40 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	1 min	13 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	12 %
Na zimno	Simcoe	20 g	5 dni	13 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale