

# Brown Tea IPA BIAB

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **46**
- SRM **6.2**
- Styl **Brown IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **-0.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (70%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (20%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (10%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	55 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	5 min	5.5 %
Na zimno	Chinook	25 g	3 dni	13 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	6 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Earl grey	10 g	Fermentacja cicha	3 dni