

## Brown Weat IPA

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU ---
- SRM **10.5**
- Styl **American Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (60.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (15.2%)	79 %	25
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.2%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (7.6%)	75 %	65
Ziarno	Carafa	0.1 kg (1.5%)	70 %	664