

## Ciemna IPA

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **50**
- SRM **15.4**
- Styl **Brown IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (86.2%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.4%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Caramel Rye Malt	0.3 kg (5.2%)	74 %	175
Ziarno	Brown	0.3 kg (5.2%)	--- %	200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	30 g	1 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	1 min	9.7 %