

## Resztkowiec

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **10.7**
- Styl **Brown IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malt Viking	4 kg (77.2%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (7.7%)	75 %	150
Ziarno	przeniczny	0.4 kg (7.7%)	75 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.28 kg (5.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.9%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eldorado	20 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Eldorado	80 g	4 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	5 g	---