

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**
- Wyszładzaj 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 | --- |