

## #Sowa 21 - Brut IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa          | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński     | 3 kg (60%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (10%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Rice, Flaked   | 1.5 kg (30%) | 75 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Denali  | 10 g  | 60 min | 15 %       |
| Gotowanie                 | Denali  | 20 g  | 10 min | 15 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Denali  | 30 g  | 0 min  | 15 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Eureka! | 60 g  | 0 min  | 18 %       |
| Na zimno                  | Denali  | 50 g  | 6 dni  | 15 %       |
| Na zimno                  | Eureka! | 60 g  | 3 dni  | 18 %       |

### Drożdże

| Nazwa                                    | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium    |
|--|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale | Ale | Suche | 10 g  | Mangrove Jack's |

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ  | Nazwa        | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|------|--------------|-------|------------|--------|
| Inne | Glukoamylaza | 5 g   | Zacieranie | 70 min |