

# Szwagier, Sąsiad i Ja #1- Brown IPA - Browar na Wyżynie

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **85**
- SRM **52.5**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (66.7%)	75 %	26
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (33.3%)	75 %	620

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	25 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	Magnat	25 g	30 min	13.6 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	30 min	11.7 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	11.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Notatki

- 9,50 zł Drożdże do piwa domowego Fermentis Safale S-04
- 5,00 zł Chmiel Magnat - granulat, Opakowanie: 50g
- 11,00 zł Chmiel Mosaic - granulat, Opakowanie: 50g
- 39,00 zł Bruntal Jasny ekstrakt słodowy 3,4kg
- 29,00 zł Bruntal Ciemny ekstrakt słodowy 1,7kg
- 93,50 zł
- 2,33 zł piwko
- 15 sty 2017, 12:25