

Szwagier, Sąsiad i Ja #2 -Brown IPA - Browar na Wyżynie

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **43**
- SRM **23.7**
- Styl **Brown IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Viking Malt	3 kg (57.7%)	79 %	8
Ziarno	monachijski typ I Viking Malt	0.5 kg (9.6%)	78 %	18
Ziarno	karmelowy 300 - Viking Malt	0.5 kg (9.6%)	70 %	300
Ziarno	bursztynowy cookie Viking Malt	0.5 kg (9.6%)	72 %	60
Ziarno	płatki jęczmienne	0.6 kg (11.5%)	65 %	2
Ziarno	czekoladowy ciemny Viking Malt	0.1 kg (1.9%)	1 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga (PL) - granulát	20 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Mosaic (USA) - granulát	10 g	20 min	10.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic (USA) - granulát	10 g	7 min	10.9 %
Whirlpool	Mosaic (USA) - granulát	30 g	20 min	10.9 %

Na zimno	Mosaic (USA) - granulat	20 g	7 dni	10.9 %
----------	-------------------------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Gęstwa	500 ml	FM