

# teksas brown ipa

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **59**
- SRM **16.7**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.5 kg (73.8%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński   | 0.5 kg (8.2%)  | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.5 kg (8.2%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150  | 0.4 kg (6.6%)  | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Carafa II            | 0.2 kg (3.3%)  | 70 %       | 812 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum     | 20 g  | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie                 | Willamette | 40 g  | 60 min | 7.6 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade    | 20 g  | 10 min | 6 %        |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis    |

## Dodatki

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

| Typ             | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | świerkowe pędy | 100 g | Gotowanie | 30 min |