

## wędzona BROWN IPA

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **13.3**
- Styl **Brown IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (57.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (5.8%)	83 %	5
Ziarno	Viking wędzony wiśnią	1 kg (19.2%)	82 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.8%)	78 %	4
Ziarno	Crisp Brown	0.5 kg (9.6%)	--- %	135
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (1.9%)	70 %	837

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Chinook	10 g	15 min	11.2 %
Gotowanie	Amarillo	100 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Galaxy	100 g	4 dni	14.5 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Płynne	250 ml	Fermentum Mobile