

#110 Brett IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **41**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.8 L** wody do zacierania do **74.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.6 kg (34.9%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.4 kg (32.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (20.1%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (8.1%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.35 kg (4.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	22 g	30 min	11 %
Whirlpool	Centennial	20 g	15 min	9.7 %
Whirlpool	Cascade	30 g	15 min	7.6 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	8 g	15 min	8.9 %
Whirlpool	Citra	25 g	15 min	13.7 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Chinook	60 g	2 dni	12.8 %
Na zimno	Sabro	70 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brettanomyces Troi Vrei + Lochristi	Ale	Gęstwa	200 ml	The Yeast Bay

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlFloc	2 g	Gotowanie	12 min
Czynnik do wody	CaCl ₂	3.1 g	Zacieranie	60 min