

#95 Brut IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **55**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **32 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **68.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **32 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	2.4 kg (85.7%)	80.5 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (10.7%)	85 %	3
Ziarno	Wheat, Torrified	0.1 kg (3.6%)	79 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	6 g	50 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	7 g	6 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	6 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	15 g	10 min	13.3 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Chinook	15 g	10 min	13.3 %
Na zimno	Sabro	30 g	2 dni	15 %
Na zimno	Amarillo	20 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Hallertau Blanc	5 g	2 dni	8.9 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	1 g	Zacieranie	50 min
Klarowanie	WhirlFloc	1.25 g	Gotowanie	12 min
Inne	Glukoamylaza	1 g	Fermentacja burzliwa	10 dni