

Brett IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **12**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (60.6%)	81 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.6 kg (9.1%)	77 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.2%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.2%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	0 min	11 %
Gotowanie	Vic Secret	14 g	15 min	18.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Brettanomyces bruxellensis	Ale	Gęstwa	500 ml	Wyeast Labs