

## Brett IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **64**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale     | 5 kg (82.6%)   | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils  | 0.25 kg (4.1%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Caraamber | 0.4 kg (6.6%)  | 75 %       | 65  |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński   | 0.4 kg (6.6%)  | 80 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Eureka!  | 15 g  | 60 min | 18 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Eureka!  | 30 g  | 1 min  | 18 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe   | 30 g  | 1 min  | 13.2 %     |
| Gotowanie                 | Simcoe   | 25 g  | 60 min | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Izabella | 30 g  | 1 min  | 5.8 %      |
| Na zimno                  | Eureka!  | 25 g  | 3 dni  | 18 %       |
| Na zimno                  | Simcoe   | 25 g  | 3 dni  | 13.2 %     |

|          |             |       |       |      |
|----------|-------------|-------|-------|------|
| Na zimno | Izabella    | 50 g  | 3 dni | 10 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 100 g | 3 dni | 10 % |

## Drożdże

| Nazwa                                                   | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------------------------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wlp648 -<br>brettanomyces<br>bruxellensis trois<br>vrai | Ale | Płynne | 600 ml | White Labs   |