

Brett IPA 2.0

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **18**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (61.5%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.25 kg (7.7%)	82 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Barley, Flaked	0.25 kg (7.7%)	70 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (7.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10.5 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	20 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	70 g	1 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	1 dni	9.5 %

Na zimno	El Dorado	80 g	1 dni	15 %
----------	-----------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP648	Ale	Gęstwa	250 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Pożywka	1 g	Gotowanie	10 min