

Brett IPA #2

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **62**
- SRM **11.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **20 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.9 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.9 L** wody do zacierania do **79.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2.5 kg (85%)	80 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.8%)	65 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.12 kg (4.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Abbey Castle	0.12 kg (4.1%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	11.5 %
Whirlpool	Cascade	50 g	20 min	6 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP645 - Brettanomyces clausenii	Ale	Płynne	92.31 ml	White Labs