

Brett IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **49**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.6 kg (91%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.45 kg (5.4%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (3.6%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	16.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	50 g	0 min	14.8 %
Hop stand (78 stopni)				
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12.9 %
Hop stand (78 stopni)				
Na zimno	Simcoe	50 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Sabro	50 g	2 dni	14.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP648 - Brettanomyces bruxellensis Trois Vrai	Ale	Płynne	35 ml	White Labs
Starter dwustopniowy: 0.5 l (1 dzień) -> 1.5 l (6 dni)				