

Brett IPA 3

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **33**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **76.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.65 kg (85%)	80 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (7.5%)	77 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (7.5%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	11 g	15 min	12.4 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvignon	23 g	1 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Amalgamation I	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs