

Brett IPA #3 Lochristi

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **65**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **20 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **17.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (77.8%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (17.8%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (4.4%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	30 min	11 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	10 min	10 %
Whirlpool	Cascade	40 g	20 min	6 %
Whirlpool	Sorachi Ace	30 g	20 min	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	60 g	3 dni	10 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LOCHRISTI BRETTANOMYCES BLEND	Ale	Płynne	200 ml	White Labs