

Brett IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **95**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (44.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.6 kg (44.8%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (10.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	45 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	15 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	30 min	10 %
Whirlpool	Citra	50 g	30 min	12 %
Na zimno	Citra	100 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	30 g	2 dni	9.5 %