

## Brett IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **38**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt          | 2.6 kg (81.3%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Castlemalting Chateau Biscuit | 0.3 kg (9.4%)  | 77 %       | 50  |
| Ziarno | Płatki pszeniczne             | 0.3 kg (9.4%)  | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook       | 15 g  | 60 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Pacifica (NZ) | 25 g  | 1 min  | 3.1 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra         | 30 g  | 1 min  | 12.5 %     |
| Na zimno                  | Pacifica (NZ) | 25 g  | 4 dni  | 3.1 %      |
| Na zimno                  | Citra         | 24 g  | 4 dni  | 12.5 %     |
| Na zimno                  | Citra         | 16 g  | 4 dni  | 13.7 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|              |     |        |         |               |
|--------------|-----|--------|---------|---------------|
| Amalgamation | Ale | Płynne | 1200 ml | The Yeast Bay |
|--------------|-----|--------|---------|---------------|

## Notatki

- starter 1,2l  
22 sty 2020, 11:26