

## Brett IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **67**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **20 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (73.4%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.6 kg (11%)   | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.6 kg (11%)   | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Biscuit Malt         | 0.25 kg (4.6%) | 79 %       | 45  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 20 g  | 30 min | 13 %       |
| Whirlpool | Citra   | 50 g  | 20 min | 12 %       |
| Whirlpool | Mosaic  | 50 g  | 20 min | 10 %       |
| Na zimno  | Mosaic  | 50 g  | 3 dni  | 10 %       |
| Whirlpool | Chinook | 15 g  | 20 min | 13 %       |
| Na zimno  | Citra   | 25 g  | 3 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa  | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP648 | Ale | Gęstwa | 150 ml | White Labs   |