

Brut IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **27**
- SRM **3.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.75 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (16.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	25 g	15 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	25 g	2 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	25 g	2 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	2 min	8.5 %
Na zimno	Ekuanot	50 g	3 dni	16.1 %
Na zimno	Cascade PL	25 g	3 dni	4.5 %
Na zimno	Centennial	25 g	3 dni	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Gęstwa	150 ml	Yeast Bay

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	ALFAAMYLAZA	1 g	Zacieranie	10 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	11 g	Gotowanie	60 min