

BRUT IPA 13,5 BLG # 102

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU ---
- SRM **3.9**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (80%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Żytni | 0.5 kg (10%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (6%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 0.2 kg (4%) | 80 % | 5 |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-----|-------|-------|--------------|
| SafBrew DA-16 | Ale | Suche | 25 g | Fermentis |