

Brut IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **28**
- SRM **3.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (59.7%)	81 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (29.9%)	70 %	2
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.35 kg (10.4%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	11 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Galaxy	13.75 g	20 min	15 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	13.75 g	20 min	11 %
Na zimno	Galaxy	41.25 g	2 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	41.25 g	2 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	41.25 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Glukoamylaza	2.2 g	Zacieranie	20 min