

Brut IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **29**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (56.1%)	81 %	4
Ziarno	Wiedenski Malt	0.5 kg (8.8%)	79 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.8%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (17.5%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	60 min	17.2 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	15 min	15 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	0 min	15 %
Na zimno	Azzacca	50 g	3 dni	1 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	3 dni	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---