

Kurła Brett IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **25**
- SRM **6.1**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4.5 kg (75%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.3%)	80 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (8.3%)	79 %	45
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (8.3%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	22 g	30 min	15.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Simcoe	30 g	10 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Citra	30 g	10 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP645 - Brettanomyces clausenii	Ale	Płynne	300 ml	White Labs
--	-----	--------	--------	------------