

W036B -Brett IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **53.5**
- SRM **9.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.98 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.55 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.55 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.98 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	CHÂTEAU PALE ALE	1.3 kg	81 %	21
Ziarno	CHÂTEAU PILSEN 2RS	1.3 kg	81 %	6
Ziarno	BEST Wheat Malt (BESTMALZ)	0.25 kg	83.5 %	11

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10.24 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic (HBC 369)	15.35 g	20 min	10 %
	Galaxy	15.35 g	30 min	12 %
Na zimno	Galaxy	35 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic (HBC 369)	35 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Amalgamation	Ale	Płynne	ml	White Labs