

#100 Brett IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **49**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	2.2 kg (35.5%)	80.5 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (32.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.2 kg (19.4%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.1%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	45 min	11 %
Whirlpool	Amarillo	16 g	15 min	9.8 %
Whirlpool	Cascade	30 g	15 min	7.6 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	6.7 g	15 min	8.9 %
Na zimno	Sabro	30 g	2 dni	15 %
Whirlpool	Citra	12.3 g	15 min	13.7 %
Na zimno	Chinook	25 g	2 dni	12.8 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brettanomyces Troi Vrei	Ale	Płynne	172.73 ml	The Yeast Bay

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlFloc	2.5 g	Gotowanie	12 min
Czynnik do wody	CaCl ₂	2.5 g	Zacieranie	60 min