

100% brett session ipa

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **87**
- SRM **2.9**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 5 kg (83.3%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Briess - Wheat Malt, White | 1 kg (16.7%) | 85 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 50 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 25 g | 30 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 25 g | 15 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 5 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| Wyeast - Brettanomyces bruxellensis | Ale | Gęstwa | 1000 ml | Wyeast Labs |