

## 20 brett ipa

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **52**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (65%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (13%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.9 kg (14.6%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.45 kg (7.3%)	74 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	40 g	5 min	12 %
Gotowanie	El Dorado	50 g	5 min	8 %
Whirlpool	El Dorado	50 g	10 min	8 %
Whirlpool	Citra	50 g	10 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	10 min	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	5 dni	10 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
suburban brett - imperial yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	Imperial Yeast