

## 22. Brett IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **67**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (43.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	85 %	4
Ziarno	Pilznieński	2 kg (35.1%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7%)	60 %	3
Ziarno	owies niesłodowany	0.3 kg (5.3%)	75 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Centennial	10 g	60 min	9.9 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	12.8 %
Gotowanie	Centennial	15 g	10 min	9.9 %
Whirlpool	Mosaic	75 g	10 min	12.8 %
Whirlpool	Centennial	75 g	10 min	9.9 %

### Drożdże

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

### Notatki

- 07.12.2021 - temp zacierania 67 C na początku, 61 na końcu.  
Wyrzew ale stanęła filtracja, ponownie ułożone młóto i ruszyło ale było już 65 C. Schłodzone do 22 C i zadane drożdże Suburban Brett Imperial Yeast  
7 gru 2021, 09:54