

## #51? Brett IPA 2

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **54**
- SRM **9.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 77C**
- Wyszładzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.4 kg (65.8%)	78 %	7
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (13.7%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (5.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.05 kg (1.4%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (8.2%)	65 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (5.5%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	30 g	5 min	13 %
Whirlpool	Cascade	25 g	0 min	6 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Hallertau Blanc	30 g	3 dni	11 %
Na zimno	Cascade	25 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP648 - Brettanomyces	Ale	Płynne	71.43 ml	White Labs

## Notatki

- Ostrożnie z utlenieniem, nie ruszać wiadra, 3 tyg minimum fermentacji  
Brzeczke schłodzić do 80 stopni i trzymać temperaturę  
*17 gru 2018, 00:34*