

## # 57 Brut IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **51**
- SRM **4.5**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	6 kg (95.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (4.8%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	7 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	10 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	100 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis

### Notatki

- amylaza 1ml / kg  
Hop stand 76/78 ---> 15 / 12 h  
8 cze 2020, 14:09