

## # 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