

## #89 Brut IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **52**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.35 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **32 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **32 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladzaj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	2.9 kg (84.1%)	80.5 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (10.1%)	85 %	3
Ziarno	Wheat, Torrified	0.2 kg (5.8%)	79 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	7 g	50 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	6 min	13.7 %
Whirlpool	Citra	30 g	10 min	13.3 %
Whirlpool	Simcoe	21 g	10 min	13.7 %
Na zimno	Citra	55 g	4 dni	13.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	Glukoamylaza	1 g	Zacieranie	40 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	2 g	Zacieranie	50 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	1 g	Zacieranie	50 min
Klarowanie	WhirlFloc	2.5 g	Gotowanie	12 min
Inne	Glukoamylaza	1 g	Fermentacja burzliwa	10 dni