

Brackie IIPA

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **87**
- SRM **8.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **5 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **4 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (67.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.85 kg (10.4%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (12.3%)	80 %	23
Ziarno	Cara Gold	0.3 kg (3.7%)	75 %	120
Cukier	cukier	0.5 kg (6.1%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	30 min	14.4 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	25 min	11.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	10 min	6 %
Gotowanie	Ahtanum	50 g	5 min	5 %