

Bragott IPA

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **58**
- SRM **9.4**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Miód Nawłociowy	3 kg (42.9%)	90 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (35.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (14.3%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Admiral	30 g	60 min	13.3 %
Brzezka przednia	lunga	30 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %
Na zimno	Centennial	40 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	---