

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 | --- |