

bret ipa

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **44**
- SRM **7.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **74C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6.5 kg (90%)	80 %	7
Ziarno	Abbey Castle	0.72 kg (10%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Super Galena	35 g	60 min	14.5 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lochristi	Ale	Gęstwa	200 ml	the YEAST BAY

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwas mlekowy	10 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	sok z rabarbaru	2500 g	Fermentacja cicha	7 dni