

## Brett AIPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **41**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (42.9%)	85 %	7
Ziarno	Pilzneński	3 kg (42.9%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	azacca	25 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	20 g	10 min	17.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	80 g	2 dni	17.2 %
Na zimno	azacca	75 g	2 dni	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Amalgamation	Ale	Płynne	1500 ml	WhiteLabs