

Brett IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **4.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5.5 kg (62.9%)	82 %	4
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	2 kg (22.9%)	85 %	5
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.7 kg (8%)	75 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (1.1%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.2 kg (2.3%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (2.9%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	50 min	10 %
Gotowanie	Citra	35 g	35 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	12 %
Gotowanie	Cascade	15 g	20 min	6 %
Gotowanie	Centennial	15 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	6 %
Gotowanie	Centennial	15 g	5 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	12 %
Whirlpool	Cascade	15 g	0 min	6 %
Whirlpool	Centennial	15 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Citra	15 g	0 dni	12 %
Na zimno	Cascade	25 g	0 dni	6 %
Na zimno	Centennial	25 g	0 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
brett	Ale	Płynne	100 ml	\