

## Brett IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **74**
- SRM **5.2**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 65C**
- Wystadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (83.3%)	85 %	7
Ziarno	Pilzneński	1 kg (16.7%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Azacca	20 g	60 min	14 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Azacca	20 g	10 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	20 g	0 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Azacca	30 g	2 dni	14 %
Na zimno	Citra	20 g	2 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Amalgamation Brett Super Blend THE YEAST BAY	Ale	Płynne	1 ml	L