

Brett IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **64**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (82.6%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.1%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.4 kg (6.6%)	75 %	65
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.4 kg (6.6%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	15 g	60 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	30 g	1 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	1 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	30 g	1 min	5.8 %
Na zimno	Eureka!	25 g	3 dni	18 %
Na zimno	Simcoe	25 g	3 dni	13.2 %

Na zimno	Izabella	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	100 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wlp648 - brettanomyces bruxellensis trois vrai	Ale	Płynne	600 ml	White Labs