

## Brett IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU ---
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **120 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa        | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński   | 3 kg (42.9%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny   | 3 kg (42.9%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Oats, Flaked | 1 kg (14.3%) | 80 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas  | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|-------|------------|
| Gotowanie | Cascade       | 100 g | 0 min | 7.1 %      |
| Gotowanie | Galaxy        | 50 g  | 0 min | 14.5 %     |
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 50 g  | 0 min | 11.2 %     |
| Na zimno  | Galaxy        | 50 g  | 2 dni | 14.5 %     |
| Na zimno  | Cascade       | 100 g | 2 dni | 7.1 %      |
| Na zimno  | Nelson Sauvín | 50 g  | 2 dni | 11.2 %     |

### Drożdże

| Nazwa   | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|---|-----|--------|---------|--------------|
| WLP4623 Lochristi Brettanomyces Blend           | Ale | Gęstwa | 1750 ml | White Labs   |
| WLP650 - Brettanomyces bruxellensis Trois Vrais | Ale | Gęstwa | 1750 ml | White Labs   |