

## 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