

Brett IPA 2.0

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **18**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (61.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 0.25 kg (7.7%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.25 kg (7.7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.25 kg (7.7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 0.25 kg (7.7%) | 70 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.25 kg (7.7%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 10.5 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g | 0 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | El Dorado | 20 g | 0 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 20 g | 0 min | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 70 g | 1 dni | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 30 g | 1 dni | 9.5 % |

| | | | | |
|----------|-----------|------|-------|------|
| Na zimno | El Dorado | 80 g | 1 dni | 15 % |
|----------|-----------|------|-------|------|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| WLP648 | Ale | Gęstwa | 250 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Pożywka | 1 g | Gotowanie | 10 min |