

Brett IPA #2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **65**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **20 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (69.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (15.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.9%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (4.3%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	30 min	11 %
Whirlpool	Cascade	40 g	20 min	6 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	20 min	12 %
Na zimno	Mosaic	70 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP645 - Brettanomyces clausenii	Ale	Płynne	150 ml	White Labs