

## Brett IPA 2

---

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **33**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep@Ale	1.5 kg (28.6%)	80 %	7
Ziarno	Mep@Pils	3.1 kg (59%)	82 %	4
Ziarno	Mep@Wheat	0.3 kg (5.7%)	84.7 %	4
Ziarno	Castlemalting Abbey	0.15 kg (2.9%)	80 %	45
Ziarno	Płatki owsiane crisp	0.2 kg (3.8%)	50 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Chinook	15 g	20 min	13.1 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	13.1 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	20 min	12.6 %
Whirlpool	Ahtanum	20 g	20 min	4.8 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	12.6 %
Na zimno	Ahtanum	30 g	2 dni	4.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Amalgamation	Ale	Gęstwa	150 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	4.4 g	Zacieranie	80 min
Czynnik do wody	CaCl2	2.5 g	Zacieranie	80 min
Czynnik do wody	Sól epsom	0.6 g	Zacieranie	80 min

### Notatki

- 3CHXNJK  
RO-13l, kran-10l  
Ca - 104,9  
Mg - 9,5  
Na - 52,7  
Cl - 152,9  
SO4 - 133,8  
rez.alk - 19,8  
15 wrz 2020, 11:48