

BRETT IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **31**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (46.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (7.7%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.9 kg (13.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.1 kg (16.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Denali	15 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Denali	10 g	30 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	10 g	5 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	5 g	1 min	14 %
Whirlpool	Azacca	10 g	0 min	14 %
20 minut w 80 stopniach przerwa				
Na zimno	Denali	25 g	2 dni	14 %
Na zimno	Azacca	25 g	2 dni	14 %
Na zimno	Rakau (NZ)	50 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Amalgamation Brett Super Blend THE YEAST BAY	Ale	Gęstwa	1000 ml	The yest Bay

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pożywka dla drożdży	2 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Whirlflock	0.5 g	Gotowanie	5 min