

## 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

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