

## Brett IPA

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **73**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **20 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (76.9%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.8%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (10.3%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	10 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	100 g	20 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	3 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-218	Ale	Gęstwa	120 ml	White Labs