

# Brett IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **41**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (100%)	82 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	flex	4.5 g	30 min	65 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	13.9 %
Na zimno	Ekuanot	50 g	3 dni	12.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP4637 Amalgamation - Brett Super Blend	Ale	Płynne	100 ml	The Yeast Bay

## Notatki

- Woda RO:kran 1:1

zacieranie 13L kwas mlekowy 1.5  
wyszładzanie 4.35 kwas mlekowy 1 ml  
10 lut 2023, 18:50