

## Brett ipa

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **52**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (60.3%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.9%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (6.9%)	70 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (25.9%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lotus	10 g	30 min	16.6 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	8.5 %
Gotowanie	Ekuanot	10 g	30 min	13.6 %
Gotowanie	Lotus	10 g	5 min	16.6 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	8.5 %
Gotowanie	Ekuanot	10 g	5 min	13.6 %
Gotowanie	Lotus	10 g	0 min	16.6 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	0 min	8.5 %
Gotowanie	Ekuanot	10 g	0 min	13.6 %
Whirlpool	Lotus	20 g	15 min	16.6 %

80 st. C				
Whirlpool	Amarillo	20 g	15 min	8.5 %
Whirlpool	Ekuanot	20 g	15 min	13.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wlp648	Ale	Płynne	70 ml	---

## Notatki

- Brzeczka przednia: 11blg  
Pocz. gotowania: 12blg  
Nastaw: 13blg  
*18 lis 2023, 10:55*