

Brett IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **32**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (60.2%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (15%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (15%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (7.5%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.15 kg (2.3%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 14 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Hallertau | 20 g | 30 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Sybilla | 20 g | 15 min | 3.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 15 min | 6 % |
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 5 min | 6 % |