

## 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 %