

## Brett IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **43**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (75.8%)	81 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.8 kg (12.1%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (12.1%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	25 g	0 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Kohatu	25 g	0 min	7.8 %
Whirlpool	WAI-ITI	25 g	1 min	4.1 %
Whirlpool	Kohatu	25 g	1 min	7.8 %
Na zimno	WAI-ITI	50 g	3 dni	1.6 %
Na zimno	Kohatu	50 g	3 dni	7.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Amalgamation Super Blend	Ale	Gęstwa	100 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	NaCl	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc-T	2.5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Lactic Acid	10 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaSO4	3 g	Zacieranie	60 min