

## Brett IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **38**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (81.3%)	80 %	6
Ziarno	Castlemalting Chateau Biscuit	0.3 kg (9.4%)	77 %	50
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (9.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	25 g	1 min	3.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	1 min	12.5 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	25 g	4 dni	3.1 %
Na zimno	Citra	24 g	4 dni	12.5 %
Na zimno	Citra	16 g	4 dni	13.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Amalgamation	Ale	Płynne	1200 ml	The Yeast Bay
--------------	-----	--------	---------	---------------

## Notatki

- starter 1,2l  
22 sty 2020, 11:26