

BRETT IPA V1

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **36**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (42.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1.7 kg (36.2%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Żytni | 1 kg (21.3%) | 85 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 60 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Sorachi Ace | 50 g | 0 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|---------|---------------|
| Amalgamation Brett Blend | Ale | Płynne | 2000 ml | The Yeast Bay |