

## Brett IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **67**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **20 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (73.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (11%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (11%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.6%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	13 %
Whirlpool	Citra	50 g	20 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	20 min	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Whirlpool	Chinook	15 g	20 min	13 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP648	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs