

Brett Mashine

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **62**
- SRM **10.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (41.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (8.3%)	75 %	200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	12 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	30 g	15 min	10.7 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	30 min	14.5 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	20 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	30 min	12 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	4 dni	16.3 %
Na zimno	Galaxy	50 g	4 dni	14.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lochristi Blend	Ale	Płynne	2000 ml	The Yeast Bay

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	50 g	Zacieranie	80 min