

## Brett Oat IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **39**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (47.6%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (23.8%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (23.8%)	60 %	3
Ziarno	Caramel Pale	0.2 kg (4.8%)	77 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	5 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	70 g	0 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP650 - Brettanomyces bruxellensis	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs