

## Brett PIPA

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **35**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (75.8%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (12.1%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (12.1%)	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	40 min	11 %
Na zimno	Chinook PL	50 g	3 dni	13 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	3 dni	5.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lochristi Brettanomyces Blend	Ale	Płynne	100 ml	Yeast Bay