

Brett Session IPA Amalgamat

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **37**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.5 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **82.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.25 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.45 kg (15%)	73 %	20
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine Simpsons	0.15 kg (5%)	72 %	2
Ziarno	Rye, Flaked	0.15 kg (5%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	3 min	10 %
Gotowanie	lunga	25 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Amalgamation Super Blend	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs