

# Brett Session IPA v1

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **37**
- SRM **3.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (66.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (22.2%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	20 min	12 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	13.5 %
Na zimno	Mosaic	115 g	3 dni	12 %
Na zimno	Citra	35 g	3 dni	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Beersel Brettanomyces Blend THE YEAST BAY	Ale	Płynne	100 ml	The Yeast Bay

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- pH zacieru 5,2-5,3  
pH brzezki 5,1-5,2  
Wybicie 22 °C  
29 sie 2018, 21:30