

Brewbert Triple IPA

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU ---
- SRM **8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **64.4 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64.4C**
- Wystadzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (51.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	2 kg (20.5%)	78 %	18
Ziarno	Viking Vienna Malt	1.75 kg (17.9%)	79 %	7
Ziarno	Barley, Flaked	1 kg (10.3%)	70 %	4

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's