

Brut'al 2.0

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **11**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.9 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński IREKS | 2 kg (80%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki ryżowe | 0.25 kg (10%) | 78.3 % | 2 |
| Cukier | Cukier biały | 0.25 kg (10%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 15 g | 10 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 15 g | 0 min | 15 % |
| Na zimno | Lubelski Polish Hops 2018 | 17 g | 5 dni | 2.6 % |
| Na zimno | Galaxy | 35 g | 3 dni | 15 % |
| Na zimno | Mosaic | 38 g | 3 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| Us-05 | Ale | Suche | 5.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|--------------|-------|----------------------|--------|
| Inne | Glukoamylaza | 2 g | Fermentacja burzliwa | 20 dni |