

## BRUT IPA 13,5 BLG # 102

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU ---
- SRM **3.9**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (80%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (10%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6%)	78 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.2 kg (4%)	80 %	5

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafBrew DA-16	Ale	Suche	25 g	Fermentis