

## Brut IPA 14 BLG

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **59**
- SRM **3.4**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 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 **63 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (60%)	83 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	1.5 kg (30%)	87 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Denali	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Denali	20 g	10 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Denali	30 g	0 min	14 %
Whirlpool	Eureka!	60 g	20 min	18 %
Na zimno	Denali	50 g	8 dni	14 %
Na zimno	Eureka!	60 g	3 dni	18 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Glukoamylaza	2 g	Zacieranie	70 min
------	--------------	-----	------------	--------