

## Brut IPA

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **22**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa         | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Pilznieński   | 3 kg (85.7%)   | 81 %       | 4   |
| Dodatek | płatki ryżowe | 0.5 kg (14.3%) | 78 %       | --- |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | citra      | 15 g  | 20 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Lemon drop | 15 g  | 5 min  | 5.7 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 15 g  | 5 min  | 5.2 %      |
| Na zimno                  | Citra      | 25 g  | 3 dni  | 12 %       |
| Na zimno                  | Lemon drop | 25 g  | 3 dni  | 5.7 %      |
| Na zimno                  | Cascade PL | 25 g  | 3 dni  | 5.2 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us05  | Ale | Suche | 11 g  | fermentis    |