

## Brut IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **30**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.4 kg (75%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Oats, Flaked        | 0.8 kg (25%) | 80 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g  | 15 min | 12.4 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g  | 2 min  | 12.4 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Enigma (AUS)           | 50 g  | 1 min  | 16.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín          | 50 g  | 1 min  | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa                    | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - American Ale II | Ale | Gęstwa | 100 ml | Wyeast Labs  |