

Brut IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **59**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.3 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **79 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (83.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (16.7%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	50 min	16.9 %
Gotowanie	Wai-iti	15 g	30 min	1.4 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	15 min	16.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	15 g	1 min	1.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	15 g	1 min	16.9 %