

## Brut IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **24**
- SRM **4.8**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **80 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (78.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.6%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Jade	25 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	0 min	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
szampan	Szampańskie	Suche	20 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	alfaamylaza	1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	10 min