

## Brut IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **21**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 62C**
- Wystadzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.4 kg (85.7%)	81 %	4
Dodatek	Płatki ryżowe	0.2 kg (7.1%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (7.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	15 min	15 %
Gotowanie	Sabro	10 g	5 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	0 min	15 %
Whirlpool	Sabro	10 g	0 min	15 %
Na zimno	Galaxy	40 g	2 dni	15 %
Na zimno	Sabro	40 g	2 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S05	Ale	Gęstwa	300 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Alfaamylaza	2 g	Zacieranie	30 min