

## BRUT IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **55**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki ryżowe	1 kg (16.7%)	70 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (16.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	15 g	60 min	16.2 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	30 min	16.2 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	15 min	16.2 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	5 min	16.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	1 min	16.2 %
Na zimno	Galaxy	25 g	7 dni	16.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Nottingham	Ale	Suche	11 g	LalBrew

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Glukoamylaza	2 g	Fermentacja cicha	14 dni
Inne	Glukoamylaza	2 g	Zacieranie	70 min

### Notatki

- Do filtracji dodać 100g łuski ryżowej (przed filtracją zalać gorącą wodą i dać jej nasiąknąć).  
*24 lis 2020, 18:05*