

Brut IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **29**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.2 kg (56.1%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Wiedenski Malt | 0.5 kg (8.8%) | 79 % | 7 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (8.8%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (8.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (17.5%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 5 g | 60 min | 17.2 % |
| Gotowanie | Galaxy | 20 g | 15 min | 15 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 5 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 10 g | 0 min | 15 % |
| Na zimno | Azzacca | 50 g | 3 dni | 1 % |
| Na zimno | Enigma (AUS) | 50 g | 3 dni | 17.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | --- |