

## Brut IPA

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **32**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **66.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **4.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (18.7%)	75 %	3
Ziarno	Płatki ryżowe	0.6 kg (18.7%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Chinook	70 g	10 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Irish Ale	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs