

Brut IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **37**
- SRM **2.9**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	3.6 kg (60%)	80.5 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	2.4 kg (40%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	0 min	11.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	35 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	35 g	20 min	10 %
Whirlpool	Citra	35 g	20 min	12 %
Na zimno	Simcoe	35 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	35 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	35 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM54	Ale	Płynne	1200 ml	Fermentum Mobile
------	-----	--------	---------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	300 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Lactic Acid	10 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaCl ₂	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	NaCl	2 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc-T	2.5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Glukoamylaza	2.5 g	Fermentacja burzliwa	14 dni