

## BRUT IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **15**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Golden Promise | 6 kg (100%) | 75 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa       | Ilość | Czas  | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|-------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic      | 60 g  | 5 min | 12 %       |
| Na zimno                  | Mosaic CRYO | 30 g  | 3 dni | 24 %       |

### Drożdże

| Nazwa      | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium  |
|------------|-----|--------|-------|---------------|
| Voss kveik | Ale | Gęstwa | 5 ml  | House culture |

### Dodatki

| Typ  | Nazwa        | Ilość | Użyto do             | Czas |
|------|--------------|-------|----------------------|------|
| Inne | Glukoamylaza | 5 g   | Fermentacja burzliwa | ---  |