

# BRUTAL NZ IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **36**
- SRM **5**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **74 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **74C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (33.3%)   | 79 %       | 16  |
| Ziarno  | Briess - Pilsen Malt       | 0.5 kg (16.7%) | 80.5 %     | 2   |
| Ziarno  | Briess - Pale Ale Malt     | 0.5 kg (16.7%) | 80 %       | 7   |
| Dodatek | płatki ryżowe              | 0.5 kg (16.7%) | --- %      | --- |
| Ziarno  | Płatki owsiane             | 0.5 kg (16.7%) | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas    | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|---------|------------|
| Gotowanie | Puławski | 20 g  | 60 min  | 6.9 %      |
| Whirlpool | WAI-ITI  | 50 g  | 360 min | 2.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | ---          |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa   | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|---------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | curacao | 20 g  | Gotowanie | 15 min |