

BrutAI Wilk IPA mini

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **55**
- SRM **53.4**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.5 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **82.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (13.3%)	70 %	2
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (6.7%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (6.7%)	70 %	1000
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.2 kg (6.7%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	20 g	5 min	7 %
Na zimno	Motueka	50 g	4 dni	7 %
Gotowanie	Motueka	20 g	15 min	7 %
Gotowanie	Barbe Rouge	10 g	60 min	6.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lida (kveik)	Ale	Płynne	700 ml	Własna propagacja

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Zło	3 g	Zacieranie	---
Klarowanie	Mech irandzki	5 g	Gotowanie	15 min