

## BrutAI Wilk IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **32**
- SRM **33.5**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 72C**
- Wystadzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (68.2%)	80 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.8 kg (18.2%)	70 %	2
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (4.5%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (4.5%)	70 %	1000
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.2 kg (4.5%)	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
Dodatek smakowy	Pędy sosny	50 g	Gotowanie	5 min