

## Brutt ipa

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **42**
- SRM **3.4**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **58 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **64.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **58C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Wysładzaj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilszeński 6-rzędowy	6 kg (85.7%)	100 %	3.5
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (14.3%)	100 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	20 g	15 min	11 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	20 g	20 min	9.5 %
Na zimno	Hallertau Blanc	15 g	2 dni	11 %
Na zimno	Rakau (NZ)	20 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	45 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Napoleon	Ale	Płynne	11 ml	1d