

# Kradziona Brett IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **43**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **20 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.2 kg (70.7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.8 kg (24.5%)	65 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.35 kg (4.8%)	80 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	30 min	12.8 %
Whirlpool	Simcoe	100 g	1 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	50 g	1 min	12 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP645 - Brettanomyces clausenii	Ale	Płynne	230.77 ml	White Labs