

## W023 - Brett IPA \*\*\*

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **48.4**
- SRM **12.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.63 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 69C**
- Wystadzaj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.63 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BEST Pale Ale (BESTMALZ)	3 kg	82.8 %	15
Ziarno	Wheat, Flaked	0.6 kg	77 %	7
Ziarno	CHÂTEAU ABBEY®	0.2 kg	78 %	116

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	8.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	13.5 %
	Amarillo	15 g	20 min	8.5 %
	Citra	15 g	20 min	13.5 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	8.5 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brettanomyces Bruxellensis Trois	Ale	Płynne	ml	White Labs