

#23 100% Brett IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **69**
- SRM **4.6**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons Pale Ale Maris Otter Low Colour	2 kg (26.7%)	81 %	3
Ziarno	Simpsons Finest Pale Ale Maris Otter	2.5 kg (33.3%)	81 %	5.5
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (13.3%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.75 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (10%)	85 %	2
Ziarno	Carahell	0.5 kg (6.7%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	10 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Chinook	20 g	20 min	11.7 %
Gotowanie	El Dorado	10 g	7 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	10 g	7 min	14.3 %
Whirlpool	El Dorado	80 g	20 min	14.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP648 Brettanomyces Bruxellensis Trois Vrai	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs
2 miesięczna gęstwa na starterze 1.5L 24h dla rozruszania.				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	5 g	Gotowanie	10 min
1 tabletką				

Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=SWY3GVW>
5 paź 2020, 16:04