

BRETT APA v4 #55

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **42**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82.2 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.98 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz - pale ale	2.15 kg (42.7%)	80.5 %	6
Ziarno	Viking - pale ale	1.45 kg (28.8%)	79 %	6
Ziarno	Bestmalz - pszeniczny	0.84 kg (16.7%)	82 %	4.5
Ziarno	Płatki pszenne	0.397 kg (7.9%)	77 %	4
Ziarno	Bestmalz - Caramelpils	0.2 kg (4%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	8 g	60 min	14.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus	10 g	20 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Topaz	10 g	15 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	20 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15.66 g	5 min	14.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	1 min	13.6 %
Na zimno	Mosaic	27.7 g	4 dni	12 %
Na zimno	Centennial	30 g	4 dni	9.4 %
Na zimno	Citra	30.6 g	4 dni	13.6 %
Na zimno	Fuggles	30.6 g	4 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Amalgamation Brett Super Blend	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs
starter 7-dniowy 1.1 L				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	3 g	Zacieranie	---
Klarowanie	irish moss	3 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	kwas mlekowy 80% [ml]	5.34 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia [ml]	3.44 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	sól epsom	2 g	Zacieranie	---

Notatki

- czyszczenie zapasów chmieli (2016) i rozruszanie 3-m gęstwy Amalgamation YB
27 paź 2017, 20:37