

BRETT IPA v2 #36

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **64**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75.2 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz - pilzneński	3.5 kg (64.8%)	80.5 %	4
Ziarno	Bestmalz - pszeniczny	1.3 kg (24.1%)	82 %	4.5
Ziarno	Viking - Rye Malt	0.3 kg (5.6%)	81 %	8
Ziarno	Bestmalz - Caramelpils	0.2 kg (3.7%)	75 %	5
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.1 kg (1.9%)	73.5 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	7 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	20 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	7 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	7 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	7 min	11.1 %
Na zimno	Galaxy	20 g	4 dni	14.5 %

Na zimno	Nelson Sauvin	40 g	4 dni	11.1 %
Na zimno	Mosaic	40 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Amalgamation Brett Super Blend	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	6.5 g	Zacieranie	---
Klarowanie	irish moss	3 g	Gotowanie	7 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy 80%	4.42 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia	2 g	Zacieranie	---