

Brett White IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **65**
- SRM **4.9**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.25 kg (52.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (35.3%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Caramel Pale	0.2 kg (4.7%)	77 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	20 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	5 min	7.7 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Cascade	15 g	0 min	7.7 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	13.5 %
Na zimno	Mosaic	35 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brett beersel	Pszeniczne	Płynne	112.5 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórki gorzkiej pomarańczy	1 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórki słodkiej pomarańczy	1 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka 1/2 cytryny	1 g	Gotowanie	5 min