

Brutal.... Brut Nelson sauvain

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **26**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **69.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.6 kg (90%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (10%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga Polish hops	25 g	20 min	11.3 %
Whirlpool	Nelson Sauvian	50 g	0 min	11 %
Whirlpool	Experimental GJ2	50 g	0 min	5.8 %
Na zimno	Nelson Sauvian	50 g	2 dni	11 %
Na zimno	Experimental GJ2	50 g	2 dni	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	5 min

Inne	AMG enzym scukrzający	25 g	Zacieranie	90 min
------	--------------------------	------	------------	--------