

Double Brown Brett IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **60**
- SRM **24.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	2 kg (26%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (13%)	61 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (13%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.2 kg (2.6%)	70 %	1400
Ziarno	Karmelowy 150	0.5 kg (6.5%)	75 %	130
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (39%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Kohatu	45 g	30 min	7.8 %
Whirlpool	Chinook	50 g	30 min	13 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Kohatu	5 g	30 min	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand
White Labs WLP645 Brettanomyces Claussenii	Ale	Płynne	1 ml	White Labs

Notatki

- blg 16,5, po tygodniu w ~15, potem 17 spadło do 5.5blg. W smaku czyste i obiecujące, lekko owocowy z czekoladowo-kakaowym finiszem, ale bez paloności. Co ciekawe, drożdże po tygodniu dalej zdecydowanie widoczne na powierzchni piwa. Przeniesione do ~20st. po kolejnych kilku dniach spadło do BLG, w barwie jednak bardziej brown niż black :) koniec kwietnia - spadło do 3.5 blg, brettow w smaku brak

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

19 gru 2020, 17:03