

WLP4613 Brett Ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **37**
- SRM **3.7**
- Styl **Gueuze**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **80C**
- Wyszadzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking malt Pale Ale | 1.5 kg (55.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Steinbach Słód Wędzony Bukiem | 0.2 kg (7.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Bestmalz Pszeniczny Jasny | 1 kg (37%) | 82 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis Safale |
| WLP4613 Brussels Brettanomyces Blend | Ale | Płynne | 35 ml | White Labs |

dodane po fermentacji, w szklanym fermentorze

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|------------|-----------|-----|-----------|-------|
| Klarowanie | Whirlfloc | 1 g | Gotowanie | 5 min |
|------------|-----------|-----|-----------|-------|

Notatki

- jeśli będzie dobre, to 4l pójdą do szklanego galonu z wiśniami- 1kg
25 sie 2021, 12:31