

# Double Brown Brett IPA

- Gravity **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **60**
- SRM **24.1**
- Style **Black IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **23.1 liter(s)**
- Total mash volume **30.8 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Simpsons - Golden Promise	2 kg (26%)	81 %	4
Grain	Słód owsiany Fawcett	1 kg (13%)	61 %	5
Grain	Żytni	1 kg (13%)	85 %	8
Grain	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.2 kg (2.6%)	70 %	1400
Grain	Karmelowy 150	0.5 kg (6.5%)	75 %	130
Grain	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (39%)	79 %	22

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Whirlpool	Kohatu	45 g	30 min	7.8 %
Whirlpool	Chinook	50 g	30 min	13 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	30 min	13.2 %
Boil	Kohatu	5 g	30 min	7.8 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Lallemand Verdant IPA	Ale	Dry	11 g	Lallemand
White Labs WLP645 Brettanomyces Claussenii	Ale	Liquid	1 ml	White Labs

## Notes

- 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

Dec 19, 2020, 5:03 PM