

#14 Brett AIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **41**
- SRM **10.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min w 67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 76C**
- Wyszadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.22 kg (6.6%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (60.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (6%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (9%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (15.1%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (3%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	10 g	55 min	15.7 %
Gotowanie	Summit	10 g	5 min	15.7 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	13.7 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	7.1 %
Whirlpool	Summit	10 g	0 min	17 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	6 %
Na zimno	Summit	20 g	4 dni	15.7 %

Na zimno	Citra	20 g	4 dni	13.7 %
Na zimno	Cascade	20 g	4 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Brettanomyces bruxellensis	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Chmiele whirlpool około 30 minut w temp 80->70st (Hop stand)
18 cze 2018, 11:07