

22. Brett IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **67**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (43.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (8.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Pilznieński | 2 kg (35.1%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (7%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | owies niesłodowany | 0.3 kg (5.3%) | 75 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 60 min | 12.8 % |
| Gotowanie | Centennial | 10 g | 60 min | 9.9 % |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 10 min | 12.8 % |
| Gotowanie | Centennial | 15 g | 10 min | 9.9 % |
| Whirlpool | Mosaic | 75 g | 10 min | 12.8 % |
| Whirlpool | Centennial | 75 g | 10 min | 9.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------|-----|--------|--------|----------------|
| suburban brett | Ale | Gęstwa | 200 ml | Imperial Yeast |

Notatki

- 07.12.2021 - temp zacierania 67 C na początku, 61 na końcu.
Wyrzew ale stanęła filtracja, ponownie ułożone młóto i ruszyło ale było już 65 C. Schłodzone do 22 C i zadane drożdże Suburban Brett Imperial Yeast
7 gru 2021, 09:54