

#42 Table Brett

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **8**
- SRM **6.4**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **4.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.78 kg (89.7%)	81 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.03 kg (3.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Biscuit Malt	0.03 kg (3.4%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.03 kg (3.4%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	10 g	5 min	7.7 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	20 g	0 min	7.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	20.57 ml	Fermentum Mobile
WLP4641 Amalgamation Blend #2	Ale	Gęstwa	10.29 ml	The Yeast Bay

Notatki

- Planowanie zatarcie świeżej porcji brzeczki z jasnego słodu dobrze wpływającego na pianę (może pszeniczny), na podbicie ekstraktu.

Table Brett w wykonaniu Pinty

ekstrakt: 9,0 °Plato
alkohol: 3,5
IBU: 19

Składniki: woda, słody jęczmienne i pszeniczne Weyermann®: pilzneński, wiedeński, pszeniczny jasny; chmiele: (USA) Citra®, Centennial, Mosaic™, Cascade; drożdże: The Yeast Bay Amalgamation Brett Blend, oraz Wallonian Farmhouse

Surowce dla PINTY dostarcza Browamator®.
22 paź 2020, 21:19