

#49 Brett IPA #3 (Ekuanot, Citra, Sabro)

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **27**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (62.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (20.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (16.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	9.5 g	55 min	12.8 %
Whirlpool	Ekuanot	30 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	El Dorado	50 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Amalgamation II	Ale	Gęstwa	95.59 ml	The Yeast Bay

Notatki

- Modyfikacja wody Brewersfriend Light Colour and Hoppy
pH 5,5
29 gru 2020, 16:17