

#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