

#59 Brett IPA #4 - Rye - Sabro Ekuanot Citra

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **29**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.7 kg (52.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.65 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Rye Malt	0.45 kg (13.8%)	63 %	10
Dodatek	Briess - Rye Flakes	0.45 kg (13.8%)	71 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	13.5 g	55 min	12 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	12 %
Na zimno	Sabro	100 g	3 dni	15 %
Na zimno	Ekuanot	100 g	3 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Amalgamation II	Ale	Gęstwa	157.34 ml	The Yeast Bay

Notatki

- gęstość po gotowaniu ok. 12,5 blg. Specjalnie zaniżona wydajność, żeby zostało trochę brzezki na startery.
7 mar 2021, 22:40