

63. Session Brett IPA

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **23**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.3 L** wody do zacierania do **75.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt Colorado	1.2 kg (68.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (11.4%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.1 kg (5.7%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	6 g	60 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	15 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp648 Trois Vrai	Ale	Gęstwa	50 ml	wlp

Notatki

- Filtracja stała praktycznie od razu, dodanie łuski nic nie dało. Dopiero po podgrzaniu, dorzuceniu dużej

ilości łuski filtracja ruszyła. Mętne.

Pod koniec gotowania dolane około 1,5l wrzątku. Wyszło równo 11 brix.
16 mar 2018, 15:08