

bretki

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **21**
- SRM **4.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wysładzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (83.3%)	79 %	6
Ziarno	vienna	0.4 kg (7.4%)	75 %	3
Ziarno	acidulated	0.5 kg (9.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	sterling	35 g	90 min	5.3 %
Gotowanie	sterling	10 g	0 min	5.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp650	Winiarskie	Płynne	35 ml	---

Notatki

- 1 Brettanomyces bruxellensis culture, Wyeast 3112 (B. bruxellensis) or White Labs WLP650 (B. bruxellensis) yeast
- 2 Brettanomyces lambicus culture, Wyeast 3526 (B. lambicus) or White Labs WLP653 (B. lambicus)
- 3 Lactobacillus delbrueckii culture or Wyeast 4335 (L. delbrueckii) bacteria

As homebrewers we can easily obtain at least five different strains of Brettanomyces. White Labs sells cultures they call B. bruxellensis, B. lambicus and B. clausenii, while Wyeast sells cultures they call B. bruxellensis and B. lambicus. The characteristics of these yeasts will vary depending on whether you pitch a small amount into a mixed fermentation or grow up a large starter for a mostly or entirely Brett-driven fermentation.

White Labs says their *clausenii* strain produces a pineapple-like aroma and shows a “low intensity” of Brett character, with their *bruxellensis* and *lambicus* showing progressively more Brett character. In a mixed fermentation, their *lambicus* strain produces the typical lambic “funk.”

Wyeast says their *bruxellensis* strain produces the classic sweaty horsehair character when used in a lambic fermentation. Their *lambicus* strain has a “pie cherry-like” note.
8 paź 2017, 15:48