

BRETT AIPA + BRETT FRUIT APA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **47**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (52.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (29.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.75 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (8.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sabro	50 g	5 min	15 %
Whirlpool	Sabro	75 g	0 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
The Yeast Bay Amalgamation Blend	Ale	Płynne	2000 ml	The Yeast Bay

Notatki

- 12 L brett aipa 15 plato z 75 gramow sabro na cicha.
18.5 L brett apa 13 plato + 1.5 kg owocow.
29 mar 2019, 22:31