Brett AIPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **44**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **68.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Wysładzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	1.8 kg *(72%)*	80 %	6
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.5 kg *(20%)*	85 %	5
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.1 kg *(4%)*	75 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg *(4%)*	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	15 g	60 min	11 %
Whirlpool	Lemon drop	20 g	30 min	4.6 %
Na zimno	Lemon drop	30 g	3 dni	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP650 - Brettanomyces bruxellensis	Ale	Płynne	300 ml	White labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Inne	Pożywka	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Blg - 12.7
  Start fermentacji - 25.02.18
  4 dniowy starter Brettów, 250 ml + pożywka
  11.03 - 25g Lemon drop na zimno
  Temperatura 21-22 C
  Butelkowanie: 15.03
  Blg końcowe 1,8 Plato
  Zabutelkowane 8,25 L
  Aromat i smak:
  Po tygodniu trudno wypić, smaki niezbalansowane.
  Po miesiącu przyjemny aromat owoców i chmielu.
  Następnym razem podwoić dawkę chmielenia na zimno.
  Po 3 miesiacach od butelkowania gotowe do picia.
  25 lut 2018, 22:17

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.