

Brett Ale #27

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **48 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.5 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.1 L** wody do zacierania do **78.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **39.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **58.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.8 kg (55.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (14.4%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (9.6%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.8%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (4.8%)	78 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (2.9%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (7.7%)	79 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	17 g	60 min	16.8 %
Gotowanie	Simcoe	12 g	30 min	13.6 %
Gotowanie	Citra	12 g	30 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	12 g	15 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	12 g	15 min	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Beersel Brettanomyces	Ale	Płynne	100 ml	---
Lochristi Brettanomyces	Ale	Płynne	100 ml	---

Notatki

- 29 litrów z Beersel Brettanomyces
19 litrów z Lochristi Brettanomyces
6 mar 2017, 23:52