

Brett IPA 2

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **59**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 3.7 kg (92.5%) | 81 % | 2 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (7.5%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus | 15 g | 60 min | 16.5 % |
| Gotowanie | Columbus | 10 g | 30 min | 16.5 % |
| Gotowanie | Columbus | 5 g | 10 min | 16.5 % |
| Na zimno | Citra | 75 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Simcoe CP | 75 g | 3 dni | 14.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Bootleg Biology - Funk Weapon | Ale | Gęstwa | 100 ml | --- |

Notatki

- Woda kran
23L -> Kwas mlekowy 2.5 ml
11 mar 2024, 18:00