

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