

Brett IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **29**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min w 67C**
- Wystadzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3 kg (83.3%)	80 %	3
Ziarno	Rye, Flaked	0.6 kg (16.7%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nectaron	15 g	45 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Nectaron	10 g	10 min	9.9 %
Na zimno	talus MX	100 g	3 dni	7.4 %
Na zimno	Amarillo MX	50 g	3 dni	7.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP4637 Amalgamation - Brett Super Blend	Ale	Gęstwa	100 ml	The Yeast Bay

Notatki

- Woda RO:kran 1:1
zacieranie 16 L - kwas mlekowy 2.5ml
wystadzanie - 5.5 L - kwas mlekowy 2 ml
26 maj 2023, 20:33