

Brett IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **50**
- SRM **4**
- 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 **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 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 **11.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (81.1%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (13.5%)	60 %	3
Ziarno	Castlemating - Caramel Pils	0.2 kg (5.4%)	78 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	10 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Columbus	10 g	30 min	12.9 %
Gotowanie	Columbus	15 g	15 min	12.9 %
Na zimno	Columbus	65 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	11.8 %

Drożdże

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

Notatki

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

- Bez wysładzania woda RO:kran 1:1
22,45L -> kwas mlekowy 2ml
12 sty 2024, 14:14