

BRETT IPA #32

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75.2 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bruntal - pilzneński	3.2 kg (68.1%)	81 %	4
Ziarno	Chateau - pszeniczny jasny	1.1 kg (23.4%)	83 %	4.5
Ziarno	Viking - Rye Malt	0.2 kg (4.3%)	81 %	8
Ziarno	Chateau - Crystal	0.1 kg (2.1%)	78 %	150
Ziarno	Bestmalz - Caramelpils	0.1 kg (2.1%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	5 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	20 min	8.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	7 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	7 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	7 min	8.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	7 min	14.5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	5 dni	11.7 %
Na zimno	Centennial	20 g	5 dni	8.5 %
Na zimno	Galaxy	15 g	5 dni	14.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	5 dni	7.7 %
Na zimno	Citra	5 g	5 dni	12 %
Na zimno	Centennial	10 g	2 dni	8.5 %
Na zimno	Galaxy	10 g	2 dni	14.5 %
Na zimno	Cascade	10 g	2 dni	7.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Amalgamation Brett Super Blend	Ale	Płynne	400 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	6.5 g	Zacieranie	---
Klarowanie	irish moss	3 g	Gotowanie	7 min
Czynnik do wody	kwas mlekowy 80%	5 g	Zacieranie	---

Notatki

- 1. zrobić starter drożdżowy 2stopniowy (2x6-7 dni) (1L+1,2L)
 - 2. planowana fermentacja: burzliwa ok. 26-30 dni, cicha ok. 7 dni
- 12 gru 2016, 17:37