

## 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