

Brett IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **38**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.6 kg (81.3%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Castlemalting Chateau Biscuit | 0.3 kg (9.4%) | 77 % | 50 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.3 kg (9.4%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 60 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Pacifica (NZ) | 25 g | 1 min | 3.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 1 min | 12.5 % |
| Na zimno | Pacifica (NZ) | 25 g | 4 dni | 3.1 % |
| Na zimno | Citra | 24 g | 4 dni | 12.5 % |
| Na zimno | Citra | 16 g | 4 dni | 13.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------------|-----|--------|---------|---------------|
| Amalgamation | Ale | Płynne | 1200 ml | The Yeast Bay |
|--------------|-----|--------|---------|---------------|

Notatki

- starter 1,2l
22 sty 2020, 11:26