

Brett IPA/Fruit bret Ale

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **48**
- SRM **4.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (57.1%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (28.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Whirlpool	Sabro	50 g	0 min	10 %
Na zimno	sabro	50 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
The Yeast Bay Amalgamation Blend II	Ale	Płynne	1500 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wisnie i maliny	2 g	Fermentacja cicha	30 dni

Notatki

- Warka zostanie podzielona na dwa wiadra po 15l.

15l- czysta fermentacja z dodatkiem Sabro
15l_ fermentacja z dodatkiem 2kg owoców
9 mar 2019, 11:03