

BRETT IPA v2 #36

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **64**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75.2 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Bestmalz - pilzneński | 3.5 kg (64.8%) | 80.5 % | 4 |
| Ziarno | Bestmalz - pszeniczny | 1.3 kg (24.1%) | 82 % | 4.5 |
| Ziarno | Viking - Rye Malt | 0.3 kg (5.6%) | 81 % | 8 |
| Ziarno | Bestmalz - Caramelpils | 0.2 kg (3.7%) | 75 % | 5 |
| Ziarno | Fawcett - Crystal | 0.1 kg (1.9%) | 73.5 % | 160 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Topaz | 7 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 20 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Galaxy | 10 g | 20 min | 14.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g | 7 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 15 g | 7 min | 14.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín | 10 g | 7 min | 11.1 % |
| Na zimno | Galaxy | 20 g | 4 dni | 14.5 % |

| | | | | |
|----------|---------------|------|-------|--------|
| Na zimno | Nelson Sauvín | 40 g | 4 dni | 11.1 % |
| Na zimno | Mosaic | 40 g | 4 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Amalgamation Brett Super Blend | Ale | Gęstwa | 150 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 | kwask mlekowy 80% | 4.42 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | chlorek wapnia | 2 g | Zacieranie | --- |