

Brett NE IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **12**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **74 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **74C**
- Wyszadzaj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (24.1%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (18.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.6 kg (19.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1.6 kg (19.3%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	1.6 kg (19.3%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	30 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	5 min	10.5 %

Notatki

- Jeszcze na tym pracuje
13 sty 2019, 18:14