

Brett Phantasm Test

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (74.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.9 kg (16.7%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.3%)	83 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Na zimno	HBC 685	50 g	2 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP648 BB Trois Vrai	Ale	Płynne	500 ml	White Labs
Lutra	Ale	Gęstwa	50 ml	Blend własny

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Kwas Mlekowy	5 g	Zacieranie	60 min
Inne	Pożywka	2 g	Gotowanie	10 min
Inne	SpringFerm	0.5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Phantasm	4 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- Brak modyfikacji wody, jedynie korekta pH zacieru na 5.3 i karetką brzezki nastawnej na 5.1. Fermentacja w obu przypadkach zadanie drożdży w 20°C i fermentacja w temp pokojowej Phantasm dodany na Flame Out, 4g/l brzezki
9 cze 2023, 18:22