

WLP4613 Brett Ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **37**
- SRM **3.7**
- Styl **Gueuze**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **80C**
- Wyszadzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking malt Pale Ale	1.5 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Steinbach Słód Wędzony Bukiem	0.2 kg (7.4%)	80 %	5
Ziarno	Bestmalz Pszeniczny Jasny	1 kg (37%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis Safale
WLP4613 Brussels Brettanomyces Blend	Ale	Płynne	35 ml	White Labs

dodane po fermentacji, w szklanym fermentorze

Dodatki

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

Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min
------------	-----------	-----	-----------	-------

Notatki

- jeśli będzie dobre, to 4l pójdą do szklanego galonu z wiśniami- 1kg
25 sie 2021, 12:31