

Brett Ale II

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **36**
- SRM **6.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **33 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **35.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **33C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (20.8%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Brown	0.2 kg (2.8%)	72 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Citra	100 g	2 min	13.5 %
Hop stand 78 stopni				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
The Yeast Bay - Lochristi Brettanomyces Blend	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs