

Brett Ale

- Gęstość **11.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **8.1**
- Styl **Belgian 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 brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (58.8%)	79 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (7.8%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (29.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.2 kg (3.9%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	20 g	20 min	7.6 %
Gotowanie	Hallertau	25 g	60 min	4.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Brettanomyces bruxellensis	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Fermentacja burzliwa	10 dni