

## Brett & Polskie Pale Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **21**
- SRM **5.6**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **41.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.3 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.1 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.1 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 5 kg (61%)     | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 1.1 kg (13.4%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.8 kg (9.8%)  | 75 %       | 45  |
| Ziarno | Monachijski          | 0.5 kg (6.1%)  | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Płatki jęczmienne    | 0.4 kg (4.9%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.4 kg (4.9%)  | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Iunga   | 25 g  | 50 min | 11.6 %     |
| Gotowanie | Eureka! | 25 g  | 2 min  | 18 %       |

### Drożdże

| Nazwa               | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Brettanomyces Blend | Ale | Płynne | 250 ml | White Labs   |

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g   | Gotowanie | 15 min |