

Pinapple Brett Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **16**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (75%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (10%)	78 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (10%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.2 kg (5%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	1 min	10 %
Gotowanie	Centennial	30 g	1 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Amalgamation	Ale	Gęstwa	80 ml	Wyeast