WFP - Brett Ale no.3. Old Ale

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **---**
- IBU **27**
- SRM **15.1**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Golden Promise	4.15 kg *(46.6%)*	81 %	4
Ziarno	Fawcett Amber	1 kg *(11.2%)*	70 %	125
Ziarno	Fawcett - Pale Caramalt	0.5 kg *(5.6%)*	72.8 %	15
Ziarno	Fawcett - Mild Malt	2 kg *(22.5%)*	80 %	8
Ziarno	Castle Malting - Special B	0.25 kg *(2.8%)*	70 %	350
Płynny ekstrakt	Honey	1 kg *(11.2%)*	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	50 g	60 min	5 %
Gotowanie	Willamette	50 g	15 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Amalgamation Brett Super Blend	Ale	Płynne	100 ml	The Yeast Bay

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