

## 21 owocowe brett ale

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **53**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (62.5%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (15.6%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Marynka	20 g	5 min	8.4 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	5 min	8.3 %
Gotowanie	Izabela	10 g	5 min	6.8 %
Whirlpool	Marynka	50 g	10 min	8.4 %
Whirlpool	Oktawia	40 g	10 min	8.3 %
Whirlpool	Izabella	40 g	10 min	6.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
suburban brett - imperial yeast	Ale	Gęstwa	300 ml	Imperial Yeast

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Rabarbar	1000 g	Gotowanie	0 min

### Notatki

- 09.11.2021 - 16 Brix, 23 l.  
Whirlpool - od początku rabarbar w worku (1 kg) następnie hapstand w 60 C - 45 min.  
9 lis 2021, 14:00