

#22 Brett Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **31**
- SRM **8.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (94.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.16 kg (3%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Carahell | 0.15 kg (2.8%) | 77 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 50 g | 15 min | 4 % |
| Gotowanie | Fuggles | 30 g | 60 min | 5.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---|-----|--------|---------|--------------|
| WLP648 Brettanomyces bruxellensis Trois Vrai | Ale | Płynne | 1000 ml | --- |