

#46 Brett APA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **33**
- SRM **6.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.5 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (69.8%)	78 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.35 kg (11.1%)	79 %	22
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (7.9%)	75 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.15 kg (4.8%)	85 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.2 kg (6.3%)	65 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %
Na zimno	Hallertau Blanc	30 g	3 dni	11 %
Na zimno	Huell Melon	30 g	3 dni	7.5 %