

## Brett Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **5.6**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.1 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.4 kg (60.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.53 kg (13.4%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.42 kg (10.6%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.22 kg (5.5%)	79 %	16
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.2 kg (5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	ADHA 527	10 g	50 min	13 %
Gotowanie	ADHA 527	15 g	5 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brettanomycesl Blend	Ale	Płynne	250 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlFloc	1.25 g	Gotowanie	10 min