

## Brett Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **66**
- SRM **6.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (20.8%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Brown	0.2 kg (2.8%)	72 %	180

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	28 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Azacca	100 g	20 min	13 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP648 - Brettanomyces bruxellensis Trois Vrai	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs