

BRETT ALE

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU ---
- SRM **7.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.57 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.31 kg (11.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.31 kg (11.8%)	60 %	3
Ziarno	Rye Malt	0.157 kg (6%)	63 %	10
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.105 kg (4%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.105 kg (4%)	78 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.06 kg (2.3%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Sabro	20 g	0 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	40 g	0 min	15 %
Na zimno	Galaxy	60 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP4637 Amalgamation II - Brett Super Blend	Ale	Płynne	900 ml	The Yeast Bay

Notatki

- Bez wysładzania, dodany starter 2 stopniowy o pojemności 900 ml
17 wrz 2021, 19:48