

## Brett Ale

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **26**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (11.1%)	60 %	3
Ziarno	Caramel Pale	0.3 kg (5.6%)	77 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	60 g	0 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP650 - Brettanomyces bruxellensis	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs