

Brett Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **3.1**
- Styl **American Pale Ale**

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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (50%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.5 kg (37.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.5 kg (12.5%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | 92P2/4 (RPA) | 15 g | 60 min | 14.4 % |
| Gotowanie | 92P2/4 (RPA) | 10 g | 10 min | 14.4 % |
| Gotowanie | Southern Star (RPA) | 25 g | 5 min | 15.8 % |