

Brett Ale #2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **3.5**
- 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 **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	4 kg (80%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4%)	78 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (16%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	5 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	50 g	0 min	10 %
Gotowanie	Equinox	50 g	0 min	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP645 - Brettanomyces clausenii	Ale	Płynne	1400 ml	White Labs