

## Brett Ale

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **24**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.7 kg (16.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (72.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.45 kg (10.8%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	45 min	11.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lochristi blend	Ale	Gęstwa	100 ml	---