

## Brett Ale

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM **4.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (73.2%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (12.2%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (4.9%)	80 %	45
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (9.8%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Simcoe	65 g	0 min	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP650 - Brettanomyces bruxellensis	Ale	Płynne	1400 ml	White Labs