

BRETT ALE

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **30**
- SRM **6.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	3.5 kg (62.5%)	81 %	4
Ziarno	Pale Ale Clear Chocie	2 kg (35.7%)	80 %	2
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.1 kg (1.8%)	72 %	236

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	20 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Gotowanie	Ahtanum	20 g	5 min	4.7 %
Gotowanie	Ahtanum	30 g	0 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Brettanomyces bruxellensis	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs