

## Brett APA #2

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.3 kg (73.8%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.85 kg (19%)	80 %	6
Ziarno	Bestmalz zakwaszający	0.16 kg (3.6%)	--- %	---
Ziarno	Bestmalz caramel pils	0.16 kg (3.6%)	79 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	50 min	8.5 %
Gotowanie	Centennial	16 g	30 min	8.5 %
Gotowanie	Centennial	14 g	10 min	8.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Ale	Suche	11.5 g	---
Wyeast - Brettanomyces lambicus	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs