

## Brett APA #3

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **5.4**
- 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 **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.3 kg (70.8%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (21.5%)	80 %	6
Ziarno	Bestmalz zakwaszający	0.18 kg (3.9%)	--- %	---
Ziarno	Bestmalz caramel pils	0.18 kg (3.9%)	79 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	26 g	50 min	8.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	30 min	8.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Brettanomyces lambicus	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs