

## brett apa

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU ---
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Wyładzaj używając **28.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **42.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 7 kg (77.8%) | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Oats, Flaked           | 1 kg (11.1%) | 80 %       | 2   |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 1 kg (11.1%) | 74 %       | 3   |