

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**
- Wyladuj 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