

Brett APA

- Gęstość **12 BLG**
- ABV ---
- IBU **72**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (72.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.7 kg (20.3%)	81 %	5
Ziarno	zakwaszający	0.12 kg (3.5%)	--- %	---
Ziarno	caramel pils	0.12 kg (3.5%)	79 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	40 min	12.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	20 min	12.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	10 min	12.5 %
Na zimno	Sorachi Ace	40 g	4 dni	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Brettanomyces lambicus	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs