

Brett Belgian Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **6**
- SRM **5.1**
- Styl **Belgian Specjalty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (53.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (44.2%)	79 %	10
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.15 kg (2.7%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	13.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	120 ml	Fermentum Mobile
Melange	Ale	Płynne	50 ml	The Yeast Bay