

Brett Pale Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (70.2%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	85 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (8.8%)	80 %	39
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (3.5%)	75 %	30
Ziarno	Żytni	0.5 kg (8.8%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	10 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	0 min	14.5 %
Whirlpool	Azacca	20 g	0 min	14 %
Whirlpool	Eureka!	10 g	0 min	18 %
Gotowanie	simcoe	20 g	10 min	11.4 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	5 min	12.5 %
Na zimno	Mosaic	15 g	4 dni	10 %
Na zimno	simcoe	15 g	4 dni	11.4 %
Na zimno	Sorachi Ace	15 g	4 dni	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Brettanomyces bruxellensis	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs