

Brett & Polskie Pale Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **21**
- SRM **5.6**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.1 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (61%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.1 kg (13.4%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.8 kg (9.8%)	75 %	45
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.1%)	80 %	16
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (4.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	50 min	11.6 %
Gotowanie	Eureka!	25 g	2 min	18 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brettanomyces Blend	Ale	Płynne	250 ml	White Labs

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min