

Brett to be Wild

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **29**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (72.7%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Briess - Wheat Malt, White | 1 kg (18.2%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.5 kg (9.1%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Wai-iti | 50 g | 25 min | 3 % |
| Gotowanie | Nectaron | 20 g | 10 min | 12 % |
| Whirlpool | Nectaron | 30 g | 10 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |
| WLP650 - Brettanomyces bruxellensis | Ale | Płynne | 70 ml | White Labs |