

# Brett

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **11**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (100%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	14.5 %
Whirlpool	Centennial	20 g	0 min	9.4 %
Whirlpool	Cascade	20 g	0 min	7.1 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Centennial	35 g	4 dni	9.4 %
Na zimno	Cascade	35 g	4 dni	7.1 %
Na zimno	Mosaic	35 g	4 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP645 - Brettanomyces clausenii	Ale	Płynne	1200 ml	White Labs

## Notatki

- WLP644  
31 mar 2018, 09:40