

Fruit Brett Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **6.6**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.3 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **32 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **32 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.8 kg (47.5%)	85 %	4
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.7 kg (11.9%)	78 %	20
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.3 kg (22%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (8.5%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (10.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	45 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	19 g	15 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brettanomyces Blend	Ale	Gęstwa	200 ml	The Yeast Bay

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlFloc	1.25 g	Gotowanie	12 min
Inne	Agrest	850 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	Czerwone porzeczki	1100 g	Fermentacja cicha	7 dni