

Sweet Cherry Brett Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **34**
- SRM **7.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.5 kg (79%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.7 kg (10.1%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Fawcett - Amber | 0.46 kg (6.6%) | 75 % | 110 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.3 kg (4.3%) | 83 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 25 g | 60 min | 16.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--|-----|--------|--------|--------------|
| The Yeast Bay - Lochristi Brettanomyces Blend | Ale | Gęstwa | 100 ml | White Labs |
| Starter 1.5 l 11 Blg z gęstwy zebranej 17.04.2020. | | | | |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|-----------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Czereśnie | 6000 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
|-----------------|-----------|--------|-------------------|--------|