

WFP - Brett Ale no.2. Cream Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **4.8**
- Styl **Cream Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.2 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilszeński 6-rzędowy	4.55 kg (69.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.6%)	70 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.6%)	85 %	4
Ziarno	Colorado - Honig Malt	1 kg (15.3%)	80 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	50 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Amalgamation Brett Super Blend	Ale	Płynne	100 ml	The Yeast Bay