

51. 100% Brett Saison

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **25**
- SRM **6.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (56.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (15.1%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (15.1%)	85 %	4
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.1 kg (3.8%)	78 %	100
Ziarno	Abbey Castle	0.1 kg (3.8%)	80 %	45
Cukier	Cukier	0.15 kg (5.7%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	15 min	9.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP648 troi vis	Ale	Płynne	1000 ml	WLP

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	15 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Odfermentowanie 6 brix
Butelkowanie 31.01 - 40g/8,3 litra
1 lut 2018, 07:46