

brett

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **1**
- SRM **3.9**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (20%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (20%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	1 g	30 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP648 Brettanomyces Bruxellensis Trois Vrai	Ale	Płynne	1400 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z marakui	2000 g	Fermentacja cicha	---
Dodatek smakowy	Pulpa z moreli	1000 g	Fermentacja cicha	14 dni