

Brett Saison BA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **35**
- SRM **4.6**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (37.7%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.3 kg (24.5%)	80 %	7
Ziarno	Żytni	0.9 kg (17%)	85 %	8
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.5 kg (9.4%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.45 kg (8.5%)	82 %	5
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg (2.8%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	20 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	10 min	4.5 %
Whirlpool	Simcoe	40 g	0 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP670 - American Farmhouse Blend	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs

Notatki

- Fermentacja miesiąc.
Na cichą do 10l 20g kostek dębowych ameryk - średnio opiekanych - wymoczonych w białym winie
15 maj 2017, 00:52