

Brett Saison v.02

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **34**
- SRM **4.2**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2 kg (41.8%)	80 %	4
Ziarno	Maris Otter Crisp	1.3 kg (27.1%)	83 %	6
Ziarno	Żytni	0.9 kg (18.8%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.45 kg (9.4%)	85 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.14 kg (2.9%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	10 %
przy 85 stopniach				
Whirlpool	Hallertau Blanc	30 g	0 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
omega yeast	Ale	Gęstwa	1000 ml	omega

Notatki

- 220g miodu tymiankowego
18 lut 2018, 20:22