

Brett sour 2.0

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **5**
- SRM **3.3**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (10%)	61 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.25 kg (10%)	82 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (10%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Wolf	5 g	60 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Amalgamation	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Pożywka	1 g	Gotowanie	10 min

Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Owoce leśne	1500 g	Fermentacja cicha	14 dni