

Grisette

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU ---
- SRM **3.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1000 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1000 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1219 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **600 L**
- Całkowita objętość zacieru **800 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **600 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **819 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1219 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	150 kg (75%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	10 kg (5%)	78.3 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	30 kg (15%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	10 kg (5%)	81 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Bobek - szyszka	20 g	60 min	4.7 %
Gotowanie	Styrian Bobek - szyszka	10 g	20 min	4.7 %
Gotowanie	Styrian Bobek - szyszka	20 g	5 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	35 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	2 g	Gotowanie	10 min