

Trois Vrai

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU ---
- SRM **4**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Suflet Pale Ale malt	3 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (50%)	85 %	4

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Sanbrobi ibs	Ale	Kultury	5 g	---
White Labs WLP648 Brettanomyces Bruxellensis Trois Vrai	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs