

## 4.Saison Brett Grapefruit

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **15**
- SRM **6.9**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (80%)	81 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (10%)	73 %	80

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	20 g	60 min	6.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (USA)	20 g	5 min	3.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - French Saison 3711	Ale	Płynne	13 ml	Wyeast Labs
Wyeast - Brettanomyces lambicus	Ale	Płynne	13 ml	Wyeast Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	skórka z Grapefruita	53 g	Gotowanie	30 min
-----------------	----------------------	------	-----------	--------

## Notatki

- Plan jest następujący.  
Przefermentować drożdżami Saison i po burzliwej (zbieramy gęstwę) i na cichą dodajemy bretty na kilka tygodni.  
*3 mar 2019, 13:35*