

## American/Brett Saison

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **8.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5.5 kg (71.4%)	82 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.3%)	78 %	400
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (9.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (9.1%)	79 %	10
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg (2.6%)	72 %	4
Ziarno	Pszoniczny	0.4 kg (5.2%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.3%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Eureka	5 g	60 min	18 %
Gotowanie	Azacca	10 g	10 min	14 %
Gotowanie	Eureka	10 g	10 min	18 %
Whirlpool	Eureka	20 g	0 min	18 %
Whirlpool	Azacca	20 g	0 min	14 %
Na zimno	Eureka	10 g	4 dni	18 %
Na zimno	Azacca	10 g	4 dni	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

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

Przyprawa	Curacao	35 g	Gotowanie	10 min
-----------	---------	------	-----------	--------