

## Bière Brut

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM ---
- Styl **Bière de Garde**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP715 - Champagne Yeast	Szampańskie	Płynne	30 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe FR śr	20 g	Fermentacja cicha	14 dni