

## Biere de Brut

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **10**
- SRM **3.6**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński       | 2.4 kg (80%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Rice, Flaked      | 0.3 kg (10%) | 70 %       | 2   |
| Cukier | Cane (Beet) Sugar | 0.3 kg (10%) | 100 %      | 0   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 5 g   | 30 min | 13.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa                       | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|-----------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Płynne | 70 ml | Fermentum Mobile |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                            | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|----------------------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Kostki Dębowe francuskie w winie | 30 g  | Fermentacja cicha | 60 dni |
| Klarowanie      | Mech irlandzki                   | 2 g   | Gotowanie         | 10 min |