

brett braggot saison

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **32**
- SRM **8.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.72 kg (27.4%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	0.3 kg (11.4%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (11.4%)	85 %	4
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	1.3 kg (49.8%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	39 g	60 min	4.5 %