

## Brett Saison

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **94**
- SRM **9.5**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (86.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (7.4%)	78 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (4.9%)	80 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.2%)	60 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ella (AUS)	25 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	Ella (AUS)	25 g	20 min	14.6 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	25 g	20 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	25 g	10 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brettanomyces Blend	Ale	Płynne	666 ml	White Labs