

# Brett Saison

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **36**
- SRM **4**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (96.8%)	82 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.1 kg (3.2%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum MX	20 g	40 min	10.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP670 - American Farmhouse Blend	Ale	Płynne	100 ml	White Labs

## Notatki

- Woda Kran 2:1 RO  
Zacieranie 12L - 1 ml kwas mlekowy  
Wyrzew 5.5L - 1.5ml kwas mlekowy  
3 lut 2023, 17:50