

## brett saison #2

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **32**
- SRM **6.1**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (72.5%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny weyermann	1 kg (14.5%)	85 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.4 kg (5.8%)	73 %	80
Ziarno	Wiedeński	0.5 kg (7.2%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	28 g	60 min	13.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp590 french saison ale	Ale	Gęstwa	140 ml	White labs
wlp648 brettanomyces bruxellensis trois vrai	Ale	Gęstwa	50 ml	White labs