

## Brett Saison

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **29**
- SRM **6.7**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (45.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (30.1%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (10.5%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.7 kg (10.5%)	77 %	26
Cukier	Cukier kandyzowany	0.25 kg (3.8%)	100 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	12 g	15 min	11 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
White labs saison/bretanomuces blend	Ale	Płynne	400 ml	WLP