

## Brett Saison

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **29**
- SRM **3.9**
- 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 **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (72.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (18.1%)	75 %	3
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	0.5 kg (9.1%)	80.5 %	9
Ziarno	Monachijski	0.01 kg (0.2%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Perle	5 g	60 min	7 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	20 g	0 min	3.4 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	25 g	0 min	3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	0 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3711 French Saison	Ale	Płynne	1200 ml	Wyeast Labs

Wyeast - 5112 Brettanomyces bruxellensis	Ale	Kultury	50 g	Wyeast Labs
--	-----	---------	------	-------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	CaCl <sub>2</sub>	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	10 g	Zacieranie	60 min