

## Brett saison muscat

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **21**
- SRM **8.3**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **4.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking malt Pilzneński	2 kg (54.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (27%)	85 %	4
Ziarno	Steinbach Caraamber	0.5 kg (13.5%)	75 %	60
Ziarno	Weyermann Zakwaszający	0.2 kg (5.4%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Suche	10.5 g	Fermentis
WLP4613	Ale	Gęstwa	50 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---

Dodatek smakowy	Winogrono domowe	1000 g	Fermentacja cicha	90 dni
-----------------	------------------	--------	-------------------	--------