

Brett Saison v2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **24**
- SRM **3.5**
- 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 **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński | 2.8 kg (54.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.05 kg (20.6%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Pszenica niesłodowana | 1 kg (19.6%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Wheat, Torrified | 0.25 kg (4.9%) | 79 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g | 60 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Sybilla | 50 g | 0 min | 3.5 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g | 0 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------------|-----|--------|---------|-----------------|
| Mad Fermentationist Saison Blend | Ale | Płynne | 1200 ml | Bootleg Biology |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|-------------------|-----|------------|--------|
| Czynnik do wody | CaCl ₂ | 5 g | Zacieranie | 60 min |
|-----------------|-------------------|-----|------------|--------|