

Brett Saison v3

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **3.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **25.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	2 kg (20%)	77 %	4
Ziarno	Castle Pale Ale	1.5 kg (15%)	80 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (13%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (2%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	7.9 %
Gotowanie	Lubelski	50 g	0 min	6.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Blend różnych szczepów i kultur	Ale	Gęstwa	400 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCl2	9.52 g	Zacieranie	60 min

Czynnik do wody	Lactic Acid	9.52 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc-T	4.76 g	Gotowanie	10 min