

## Brett Saison

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **5.4**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (42.1%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.3 kg (27.4%)	80 %	7
Ziarno	Żytni	0.9 kg (18.9%)	85 %	8
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.45 kg (9.5%)	82 %	5
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (2.1%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	20 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	36 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	0 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP670 - American Farmhouse Blend	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs