

Brett Sour Saison

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU ---
- SRM **6.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (78.7%)	81 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (7.9%)	82 %	5
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (4.7%)	80 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.1%)	78 %	4
Ziarno	Żytni	0.25 kg (3.9%)	85 %	8
Ziarno	Aromatic Malt	0.1 kg (1.6%)	78 %	180

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
brett saison blend	Ale	Płynne	100 ml	---