

Bretted Rye Saison

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **19**
- SRM **5.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.8 kg (67.6%)	85 %	7
Ziarno	Żytni	1.8 kg (25.4%)	85 %	8
Cukier	sugar	0.5 kg (7%)	100 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp590	Ale	Płynne	200 ml	wlp
Wyeast - Brettanomyces lambicus	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs