

# FESTBRETT

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **25**
- SRM **25.2**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (66%)	80 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.6 kg (11.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (11.3%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.7%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I special	0.1 kg (1.9%)	70 %	690
Ziarno	Weyerman - Pszenciczny Czekoladowy	0.2 kg (3.8%)	73 %	1001

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	19 g	60 min	11 %
Gotowanie	Styrian Golding	40 g	5 min	2.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Brettanomyces bruxellensis	Ale	Płynne	2000 ml	Wyeast Labs