

# Hoppy Brett Farmhouse Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **22**
- SRM **5.9**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **59.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	1.5 kg (53.6%)	79 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (10.7%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (10.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (3.6%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (10.7%)	79 %	45
Ziarno	Vienna Malt	0.3 kg (10.7%)	78 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Whirlpool	Huell Melon	25 g	0 min	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	10 g	Danstar

Gęstwa Brett Blend Yeast Bay	Ale	Gęstwa	500 ml	Yeast Bay
---------------------------------	-----	--------	--------	-----------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao suche	10 g	Gotowanie	10 min
Inne	Pożywka	5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Lactol 80%	5 g	Gotowanie	60 min

### Notatki

- Blg 12, temperatura 21 stopni.  
Fermentacja rozpoczęta: 12.2.2018  
Uwodnione drożdże dodane z około 200ml gęstwy brett blend(po około 4 godzinach)  
27.04.18 - dodano dregi z:  
Logsdon Farmhouse Ales Seizoen Brett  
Zabutelkowane 5.7.2108 - Mogłem wcześniej, zła kalibracja refraktometru. Wzburzona brzezka przy butelkowaniu. W smaku super kwaśne.  
13 lut 2018, 14:02