# Karp Brett Saison

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **---**
- IBU **32**
- SRM **5**
- 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 brzeczki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

## Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---|---|---|---|---|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg *(85.1%)* | --- % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.4 kg *(8.5%)* | --- % | 16 |
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 0.3 kg *(6.4%)* | --- % | 6 |

## Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---|---|---|---|---|
| Gotowanie | Kazbek | 50 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Kazbek | 50 g | 5 min | 4.5 % |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---|---|---|---|---|
| Wyeast - Brettanomyces bruxellensis | Ale | Płynne | 50 ml | Wyeast Labs |

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.