

Sebulba

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **14**
- SRM **3.8**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (59.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (22.2%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Nelson Sauvignon	40 g	20 min	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Brettanomyces bruxellensis	Ale	Gęstwa	50 ml	Wyeast Labs
WLP645 - Brettanomyces clausenii	Ale	Gęstwa	50 ml	White Labs
Saison Brett Blend	Ale	Gęstwa	100 ml	The Yeast Bay