

Sour brett

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU ---
- SRM **3.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **85 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **85C**
- Wysładzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking malt Pilzneński	1.9 kg (74.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann Zakwaszający	0.65 kg (25.5%)	80 %	6

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP4613+be-137	Ale	Gęstwa	1000 ml	---
gęstwa po mieszance wpl4613 i be-134, wlane do balona po muscat saison				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wiśnie	1200 g	Fermentacja cicha	120 dni