

# Trois Vrai

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU ---
- SRM **4**
- Styl **Fruit Lambic**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Suflet Pale Ale malt | 3 kg (50%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 3 kg (50%) | 85 %       | 4   |

## Drożdże

| Nazwa  | Typ | Forma   | Ilość   | Laboratorium |
|--|-----|---------|---------|--------------|
| Sanbrobi ibs   | Ale | Kultury | 5 g     | ---          |
| White Labs WLP648<br>Brettanomyces<br>Bruxellensis Trois<br>Vrai | Ale | Płynne  | 1000 ml | White Labs   |