

# Troix vroid brett ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **17**
- SRM **5**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (72.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (10.4%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (16.7%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	20 min	3.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Troix vroid brett blend	Ale	Gęstwa	300 ml	Yb

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Owoce	1600 g	Fermentacja cicha	30 dni