

# Vigneronne Mazurie

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **10**
- SRM **4.3**
- 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 brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (80.6%)	82 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.1%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.1%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (3.2%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	10 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP648 Brettanomyces Bruxellensis Trois Vrai	Ale	Płynne	1000 ml	White labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Winogrona dojrzałe	2000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Kostki dębowe francuskie średnio opiekane macerowane w czerwonym winie	20 g	Fermentacja cicha	14 dni