

#40 Sezam

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **17**
- SRM **5.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (78.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.8%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.3 kg (5.9%)	75 %	65
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	5 min	6.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs

Notatki

- Warzenie 13 II 20
Chyba niecałe 12blg

14 II Zadana gęstwa
15 II lag - fermentacja się nie rozpoczęła
16-17 II - fermentacja w ~18C
18 II - rankiem podłączony STC i podgrzanie do 24C
19 II - podgrzanie do 28C
20 II - do 30C
21 II - do 32C
22 II - odłączenie sterownika
22-25 II - ~19C , butelkowanie
13 lut 2019, 18:38