

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **14**
- SRM **4.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.9 kg (78.5%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	0.4 kg (16.5%)	85 %	8
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.12 kg (5%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	15 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp648	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

Notatki

- miód tymiankowy na fermentację
2 sty 2018, 19:58