

75. Saison

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **15**
- SRM **3.8**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (89.7%)	80 %	5
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.2 kg (6.9%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (3.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	30 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP590 French Saison	Ale	Gęstwa	140 ml	WLP

Notatki

- 09.11 - warzenie
- 10.11- 18 stopni zadane drożdże
- 11.11- 18-20 stopni
- 12.11- 22 -> dogrzewanie
- 13.11- 24
- 14.11 - 26 z rana, w nocy było na pewno więcej.

05.12 - zabutelkowane 2 wersje
75 - bazowa, 4.5g/l ok 6l.
75M - z kwiatami - 4.5g/l
13 lis 2018, 07:54