

## AMBER SAISON 11 blg cytrusowe

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **28**
- SRM **11.5**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.9 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.2 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.76 kg (66.7%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Munich Malt   | 0.22 kg (8.3%)  | 78 %       | 18  |
| Ziarno | Viking Wheat Malt    | 0.22 kg (8.3%)  | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Vienna Malt   | 0.22 kg (8.3%)  | 79 %       | 7   |
| Ziarno | Special B Castle     | 0.07 kg (2.7%)  | 70 %       | 350 |
| Ziarno | Caraaroma            | 0.15 kg (5.7%)  | 78 %       | 400 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Amarillo                  | 10 g  | 40 min | 9.5 %      |
| Whirlpool | Columbus/Tomahawk/Zeus US | 7 g   | 40 min | 15.5 %     |
| Whirlpool | Chinook                   | 4 g   | 40 min | 9 %        |
| Whirlpool | Cascade PL                | 9 g   | 40 min | 5.2 %      |
| Whirlpool | Centennial                | 9 g   | 40 min | 10.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                        |     |       |      |         |
|------------------------|-----|-------|------|---------|
| Danstar - Belle Saison | Ale | Suche | 12 g | Danstar |
|------------------------|-----|-------|------|---------|

### Dodatki

| Typ             | Nazwa           | Ilość  | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|-----------------|--------|------------|--------|
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 2.21 g | Zacieranie | 70 min |

### Notatki

- Fermentacja burzliwa: dolewka soku z wyciskanych pomarańczy 0,5L  
 Fermentacja cicha: 3 dni z herbatą Tetley Earl Grey w saszetkach 3x 1,5g  
 oraz napar chmielowy 0,5L CTZ 10g / CHINOOK 10g na goryczkę i aromat  
 18 lip 2020, 18:57