

Battle of Hoth

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **9**
- SRM **5.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.4 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (37.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (37.9%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.2%)	85 %	4
Ziarno	Dekstrynowy	0.3 kg (4.5%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (4.5%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	50 g	5 min	9.8 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	50 g	0 min	9.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saison Blend II	Ale	Gęstwa	100 ml	The Yeast Bay
Munich Lager	Lager	Płynne	45 ml	Wyeast

Dodatki

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

Klarowanie	Whirfloc	2 g	Gotowanie	5 min
------------	----------	-----	-----------	-------