

Dagobah System

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **6.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale (Malteurop)	4 kg (65.6%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (11.5%)	85 %	4
Ziarno	Abbey (Castle)	0.6 kg (9.8%)	80 %	45
Ziarno	Płatki Jęczmienne	0.8 kg (13.1%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Soraci Ace	35 g	5 min	12 %
Whirlpool	Soraci Ace	35 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	35 g	5 min	13.4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lochristi Blend	Ale	Płynne	800 ml	The Yeast Bay

Notatki

- Warka podzielona na 2 wiaderka, zadane różnymi drożdżami:
 - 1 - Brett Saison Blend (gęstwa 200ml)
 - 2 - Lochristi Blend (Starter)

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

7 lut 2017, 14:28