

DrStro's Winter Seminar (Saison)

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **24**
- SRM **11**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.25 kg (65.4%)	80 %	4
Ziarno	Wiedeński	1 kg (15.4%)	79 %	9
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (7.7%)	75 %	65
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.8%)	74 %	400
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	PL lunga	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	PL lunga	15 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Kazbek	15 g	5 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu - starter 1l bez cieczy (gęstwa)	Ale	Gęstwa	1000 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Bergamotka	20 g	Gotowanie	20 min

Notatki

- Inspiracja: <http://blog.homebrewing.pl/saison-receptura/>
Inspiracja 2: <https://brewness.com/pl/recipe/saison-iii/view>
Starter: <http://blog.homebrewing.pl/starter-drozdowy-prosta-instrukcja-ze-zdjeciami/>
Profil: <http://www.wiki.piwo.org/Saison>
6 wrz 2017, 21:39