

Harvest Ale Saison

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **21**
- SRM **9.6**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner malt Muntons	5 kg (72.5%)	82 %	3
Ziarno	Biscuit Malt CHATEAU	0.5 kg (7.2%)	79 %	50
Ziarno	Crystal Malt CHATEAU	0.5 kg (7.2%)	72 %	150
Ziarno	Carabelge Weyermanns	0.5 kg (7.2%)	80 %	30
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.8%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles Leaf 100g harvest	30 g	60 min	6.4 %
Gotowanie	Hallertauer Hersbrucker Leaf	10 g	60 min	3.2 %
Gotowanie	Hallertauer Hersbrucker Leaf	10 g	30 min	3.2 %
Gotowanie	Saaz (USA) pellets Harvest	10 g	5 min	3.6 %

Na zimno	Hallertauer Hersbrucker Leaf	30 g	7 dni	3.2 %
Na zimno	Fuggles Leaf 100g harvest	30 g	5 dni	6.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Ale	Płynne	20 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	kardamon	5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Curacao Orange Peel	25 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- wysładzanie woda 76 st C
Ph 6,93 wody
twardosc 100ppm
29 sie 2017, 13:59