

Imperial Saison

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **7.5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	5 kg (49.8%)	80 %	3
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	2 kg (19.9%)	80.5 %	6
Ziarno	Colorado Honig	1 kg (10%)	75 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (4%)	80 %	2
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (3%)	80 %	45
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.25 kg (2.5%)	78 %	4
Ziarno	Vienna Malt	0.2 kg (2%)	78 %	8
Ziarno	Acid Malt	0.15 kg (1.5%)	58.7 %	6
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pale	0.75 kg (7.5%)	78 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %

Drożdże

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

Belle Saison	Ale	Gęstwa	250 ml	---
--------------	-----	--------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	7 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	60 min
Inne	Płatki sherry oloroso	10 g	Fermentacja cicha	21 dni
Inne	Szafran	2 g	Fermentacja cicha	21 dni