

Letniak

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **18**
- SRM **4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **40.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki żytnie	0.5 kg (5.9%)	1 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	3 kg (35.3%)	83 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	3 kg (35.3%)	79 %	7
Ziarno	Pale Ale	1 kg (11.8%)	80 %	4.5
Ziarno	Monachijski	1 kg (11.8%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mistral	50 g	20 min	5.5 %
Gotowanie	Strisselspalt	50 g	20 min	2.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mistral	50 g	5 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Strisselspalt	50 g	5 min	2.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki żytnie	500 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	Skórki słodkiej pomarańczy	40 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- płatki żytnie kleikowanie
mash-out do 76-78°C
9 lip 2024, 21:42