

Letnie upały 15blg Voss SOUR Saison

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **28**
- SRM **9.5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.3 kg (73.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (10.3%)	85 %	4
Ziarno	Słód karmelowy produkcji własnej	0.6 kg (10.3%)	79 %	25
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.05 kg (0.9%)	68 %	1300
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (5.1%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Minstrel	30 g	60 min	4.9 %
Gotowanie	Ministrel	30 g	20 min	4.9 %
Gotowanie	Ministrel	40 g	5 min	4.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	130 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Zest z pomarańczy	30 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Zest z cytryny	10 g	Gotowanie	20 min