

# Multigrain Saison 'Księżyc Żniwiarzy'

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **32**
- SRM **4.9**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	3.5 kg (63.1%)	80.5 %	3
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.5 kg (9%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	0.5 kg (9%)	80.5 %	9
Ziarno	Żytni	0.25 kg (4.5%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (4.5%)	75 %	30
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (4.5%)	60 %	2
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.2 kg (3.6%)	100 %	0
<> cukier				
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.8%)	58.7 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	75 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	15 min	7 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	5 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Glukoza	200 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	15 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Siarczan wapnia	3 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	3 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- Po 2,5ml kwasu do zacierania i wyładzania

Drożdże:

Lalbrew Belle Saison

SAFALE BE-134

Danstar Belle Saison

Gozdawa Belgian Fruit & Spicy Ale Yeast (BFSAY)

Safbrew T-58

brzeczke schłodzić do około 16-18°C i stopniowo podnosić temperaturę fermentacji o 1 C dobę. Aż do 23-24..

Fermentacja 2-3 tygodnie

3-4 g glukozy /butelka

musi być solidnie nagazowany!!

21 lut 2018, 03:04