

Nelson Sauvin/Simcoe/Mosaic Hoppy Saison

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **21**
- SRM **3.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Wyszadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (65.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (17.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.8 kg (17.4%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	9.5 %
Na zimno	Nelson Sauvin	40 g	3 dni	10.6 %
Na zimno	Simcoe	40 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	28 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saison Blend II + Wallonian Farmhouse	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast

Notatki

- Przepis na podstawie Simcoe Nelson Mosaic Saison Scotta Janish'a.
<http://scottjanish.com/simcoe-nelson-mosaic-saison-recipe/>

Polecam tego bloga.
1 sty 2019, 16:19