

Poszukiwacze zaginionej warki

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **27**
- SRM **5.6**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsen Castle Malting	3 kg (60.6%)	78 %	3.5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (20.2%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.1%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (5.1%)	75 %	45
Ziarno	Carahell	0.25 kg (5.1%)	77 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	12 g	40 min	15.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	4 %
Na zimno	Azacca	15 g	3 dni	14 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	65 g	3 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - US West Coast	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka Mandarynki świeża	5 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min