

Rustic Saison 14 BLG

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **23**
- SRM **5.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (53.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13.3%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1 kg (13.3%)	80 %	16
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (13.3%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	0 min	4 %

Drożdże

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

Notatki

- Zadanie drożdży - 18C
Temperatura fermentacji - 23C
Ostatnie 3 dni - 24C
14 sty 2021, 18:45