

Saison #1

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **25**
- SRM **5.7**
- 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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (48.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (28.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (19.2%)	79 %	10
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.8%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	16 g	55 min	8.8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	5 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Skórka z pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
-----------	---------------------	------	-----------	-------

Notatki

- Drożdże - starter 1 dniowy 1 litr. Wlp565
Fermentacja 4 tygodnie, bez cichej
Nagazowanie 2,6V ok 130g glukozy na 20 litrów
17 lip 2020, 13:17
- Fermentacja 18-24 stopniowo podnosimy. Około pół stopnia dziennie.
Fermentacja trwała 39 dni - 5 i pół tygodnia.
Zabutelkowane 25 sierpnia.
Ważne! - przy Refermentacji uciekła temp w lodowce (czujnik na zewnątrz lodówki) - przez pierwsze 2 dni temp wzrosła do nawet 45-50 stopni:(
29 sie 2020, 10:05