

## SAISON 15.5 blg MARYNKA/EKG bez miodu

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **33**
- SRM **5.5**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **600 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **600 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno  | Viking Pilsner malt         | 3 kg (40.5%)  | 82 %       | 4   |
| Ziarno  | Viking Pale Ale malt        | 2 kg (27%)    | 80 %       | 5   |
| Ziarno  | Viking Munich Malt          | 0.5 kg (6.8%) | 78 %       | 18  |
| Ziarno  | Viking Vienna Malt          | 0.5 kg (6.8%) | 79 %       | 7   |
| Ziarno  | Viking Wheat Malt           | 0.5 kg (6.8%) | 83 %       | 5   |
| Ziarno  | Słód owsiany Fawcett        | 0.5 kg (6.8%) | 61 %       | 5   |
| Ziarno  | Rye Malt                    | 0.3 kg (4.1%) | 63 %       | 10  |
| Ziarno  | Weyermann - Acidulated Malt | 0.1 kg (1.4%) | 80 %       | 6   |
| Dodatek | Miód Wielokwiatowy          | 0 kg          | 70 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka PL         | 34 g  | 60 min | 7.6 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 20 g  | 10 min | 5.1 %      |
| Whirlpool                 | East Kent Goldings | 20 g  | 40 min | 5.1 %      |

## Drożdże

| Nazwa                         | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Belle Saison x3 op. | Ale | Suche | 33 g  | Danstar      |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa                              | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|------------------------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | skórka gorzkiej pomarańczy curacao | 5 g   | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | skórka słodkiej pomarańczy         | 5 g   | Gotowanie | 15 min |

## Notatki

- Zacieranie będzie zostawione na całą noc w celu poprawienia wydajności (eksperyment)  
20 mar 2021, 15:03