

Saison 15 blg dori

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **12.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **55 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy bursztynowy (pale ale 90%, pilżeński 10%) Bruntal	3.4 kg (82.9%)	80 %	40
Cukier	glukoza	0.3 kg (7.3%)	99 %	1
Dodatek	Oats, Flaked	0.2 kg (4.9%)	80 %	2
Dodatek	Weat flaked	0.2 kg (4.9%)	70 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	55 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	35 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
saison	Ale	Suche	12 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka gorzkiej pomarańczy curacao	30 g	Gotowanie	35 min

Notatki

- 2 x Ekstrakt bursztynowy 1,7kg lub
1 x Ekstrakt bursztynowy 1,7kg i 1 x Ekstrakt jasny 1,7kg - trudno przewidzieć kolor - ekstrakty zazwyczaj są ciemniejsze, dlatego eksperyment z płatkami, aby rozjaśnić nieco barwę, zbudować lepszą pianę i dodać pełni i gładkości piwu. konieczna kontrola blg do pożądanej ekstraktywności od 12-16 blg - regulacja ilością dodanej wody po gotowaniu. Chmieleń podstawowe podczas gotowania do skontrolowania słodowości, dlatego chmiele mają być w tle, smak i zapach ma dać skórka curacao i drożdże.
Płatki owsiane i pszenne kleikowane i dodane do gotowania (55 min.) Curacao (20g lub 30g) do gotowania na 35 min. Glukoza lub cukier trzcinowy dodane do gotowania na ostatnie 5 min. Zostawić płatki i skórki do fermentacji czy odcedzić? przed zadaniem drożdży (będą chyba dwie wersje) Drożdże typu Saison i fermentacja burzliwa ok. 14 dni oraz fermentacja cicha ok. 19 dni, obie w wysokim zakresie temp. 21-27C (optimum 22-23C). Refermentacja w butelkach 160g glukozy na 20L piwa. (czyli 8g na 1L piwa)
6 lut 2017, 12:24