

Saison 15 blg

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **12.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy jasny (pilżeński 100%) Bruntal	3.4 kg (58.6%)	75 %	25
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy pszeniczny (pszeniczny 60%, pilżeński 40%) Bruntal	1.7 kg (29.3%)	75 %	35
Cukier	Cukier trzcinowy ciemny Dark Muscovado	0.3 kg (5.2%)	99 %	99
Dodatek	Barley, Flaked	0.2 kg (3.4%)	70 %	4
Dodatek	Rye, Flaked	0.2 kg (3.4%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	First Gold	25 g	60 min	8 %
Gotowanie	First Gold	25 g	30 min	8 %
Gotowanie	Bouclier	25 g	15 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Bouclier	25 g	1 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
French Saison M29	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Notatki

- First Gold (8%)
Chmiel o właściwościach zarówno goryczkowych jak i aromatycznych, zdominowanych przez nuty cytrusowe. Polecany do piw w stylu angielskim oraz Belgian Blond & Tripels, Saison, American Ales.

Bouclier (3,6%)

Chmiel uniwersalny o przyjemnym, owocowym aromacie cytrusowym, ziołowym i korzennym oraz wspaniałej goryczce. Używany do chmienia piw dolnej i górnej fermentacji; Pilsner, Lager, Ales, Belgian beers, Saison, Bière de Garde

Warzenie: od zagotowania wody dają 1 puchę ekstraktu 1,7 jasny bruntal + płatki błyskawiczne jęczmienne i żytnie (na zakwaszenie) + cukier w 55 min. gotowania, no i chmielę wg schematu. Pozostałe ekstrakty 1,7 jasny i 1,7 pszeniczny po rozgrzaniu w puszkach, pójdą bez gotowania do fermentora z zimną wodą,

ewentualnie wypłukam puchy przegotowaną wodą i rozpuszczę trochę w wiadrze, a potem dodam zimnej wody. Tym razem rezygnuję zupełnie z curacao - chcę sprawdzić czy same drożdże i chmiele zrobią "cytrusowo-przyprawową" robotę. Dlatego chmielenie podzieliłem na 4 etapy: goryczka/smak1/smak2/aromat, Opcjonalnie dojdzie jeszcze chmielenie Bouclier na zimno, ale o tym zdecyduję po zlaniu na cichą. Jak nie będzie wystarczająco cytrusów, to może poratuję się wtedy curacao?? okaże się za 2 tygodnie. Planuję fermentację burzliwą na ok. 20 dni w temp około 22°C (no chyba, że drożdże szybciej dadzą radę), a fermentację cichą na ok. 14 dni w temp ok. 22°C. Refermentacja w butelkach standardowo 7 dni w temp ok. 22°C z użyciem 7 lub 8g cukru na 1l piwa. I na koniec do piwnicy - niestety mam aż 16°C, ale zawsze coś tam upcham do lodówki :) na późniejszą degustację.

1 mar 2017, 14:21