

Saison

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **26**
- SRM **7.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (55.9%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (7%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7%)	79 %	22
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.5 kg (7%)	75 %	60
Ziarno	Acid Malt	0.15 kg (2.1%)	58.7 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (21%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	60 min	3.4 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	30 min	3.4 %
Gotowanie	Styrian Golding	40 g	10 min	3.4 %
Gotowanie	Marynka	12 g	60 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka pomarańczy	50 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
Przyprawa	Goździki	2 g	Fermentacja burzliwa	14 dni

Notatki

- Brzeczka 04.08.2020
Kultura startowa drożdży
Fermentacja burzliwa 14dni
Fermentacja cicha od 18.08
Rozlew 6g/l 02.09
Blg końcowe 3,5
18 sie 2020, 18:47