

## Saison

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **13.6**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (40%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny          | 1 kg (20%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.5 kg (10%) | 70 %       | 299 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński  | 1.5 kg (30%) | 79 %       | 10  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla           | 50 g  | 55 min | 3.5 %      |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g  | 15 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa                           | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|-------|--------|--------------|
| Gozdawa - Belgian Fruit & Spicy | Ale | Suche | 11.5 g | Gozdawa      |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa   | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|---------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Curacao | 20 g  | Gotowanie | 10 min |

## Notatki

- Saison: Orzeźwiające piwo górnej fermentacji z wyraźnymi aromatami owocowymi uzyskanymi dzięki skórkom pomarańczy.

Skład zestawu:

- słód Pilznieński Viking Malt - 2kg
- słód Pszeniczny Jasny Viking Malt - 1kg
- słód Karmelowy 300 Viking Malt - 0,5kg
- słód Wiedeński Viking Malt - 1,5kg
- curacao - 20g
- chmiel goryczkowy Sybilla (PL) - 50g
- chmiel aromatyczny Lubelski (PL) - 50g
- wskazówki warzenia ( poradnik uproszczony)

Parametry:

- Temperatura fermentacji: ok 15-20°C

- Piwo górnej fermentacji

Drożdże Safbrew T-58 11,5g, Gozdawa BFSAY oraz BELGIAN FRUIT & SPICY ALE YEAST

31 lip 2021, 09:34