

SAISON # 2

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **31**
- SRM **4.6**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (66.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (8.3%)	78 %	18
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8.3%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.25 kg (4.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.25 kg (4.1%)	85 %	3
Ziarno	Viking Red Ale malt	0.15 kg (2.5%)	85 %	3
Cukier	Glukoza	0.15 kg (2.5%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Izabella	50 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 3726 Farmhouse Ale	Ale	Płynne	150 ml	Wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	2 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy świeża	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka cytryny świeża	3 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kardamon 4 zairanka	1 g	Gotowanie	5 min