

SAISON 2

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **29**
- SRM **6.8**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pils	4 kg (65.6%)	80 %	4
Ziarno	Castle Malting - Wiedeński	1 kg (16.4%)	80 %	7
Ziarno	Castle Malting - Pszeniczny	0.5 kg (8.2%)	80 %	5
Ziarno	Castle Malting - Cara Gold	0.3 kg (4.9%)	77 %	120
Cukier	Cukier Kandyzowany Jasny	0.3 kg (4.9%)	95 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cashmere (USA)	60 g	20 min	8.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	180 ml	Fermentum Mobile
starter				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka suszona pomaranczy	30 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	15 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- cukier na 5 min. gotowania.
1 mar 2019, 23:47
- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM
Ca-50
Mg-5
Na-30
Cl-50
S04-100
HCO3-40
24 wrz 2021, 19:53