

SAISON 2 od DORI v1

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **27**
- SRM **10.6**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (55.1%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann-Wiedeński	1 kg (15.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (15.7%)	81 %	6
Ziarno	Weyermnn-Carahell	0.25 kg (3.9%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann-Caraaroma	0.25 kg (3.9%)	74 %	400
Cukier	glukoza	0.35 kg (5.5%)	85 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings 2020	20 g	60 min	6.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	4 min	13 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	20 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings 2020	10 g	4 min	6.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	11 g	---
starter				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka suszona pomaranczy	40 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Glukoza	350 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	mech irlandzki	2 g	Gotowanie	10 min