

Saison 2025

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **32**
- SRM **5.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.4 kg (60%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.2 kg (30%)	79 %	16
Ziarno	Viking - Carabody	0.4 kg (10%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Blues	20 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Blues	20 g	30 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Blues	20 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	12 g	Mangrove Jack's

Notatki

- Woda kran 23.7L 2 ml kwas mlekowy
21 lut 2025, 15:11