

SAISON

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński Viking Malt (Strzegom)	3 kg (58.8%)	81 %	4
Ziarno	Słód wiedeński Viking Malt (Strzegom)	1 kg (19.6%)	75 %	8
Ziarno	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (9.8%)	85 %	5
Ziarno	Słód zakwaszający Weyermann®	0.1 kg (2%)	81 %	4
Cukier	glukoza	0.5 kg (9.8%)	100 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kazbek	30 g	60 min	6.64 %
Whirlpool	Kazbek	70 g	20 min	6.64 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale BE-134	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis Safale

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- chmienie na whirlpool/hopstand 20 minut od 85°C;
schłodzenie brzezki do temp. 16-17°C;
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 18-19°C, dojrzewanie w temp. 20-22°C;
przed rozlewem 2-dniowy cold crash w temp. 0-4°C;
rozlew - poziom nasycenia 2,3-2,4 vol.;
refermentacja - 10-14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 10; SO4 100-150; Cl 100-150; Alk. całkow. 0-50; RA -100-0
3 cze 2025, 22:44