

Saison

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **34**
- SRM **9.8**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.7 kg (14%)	81 %	8
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.7 kg (14%)	82 %	5
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2%)	80 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.8 kg (16%)	80 %	5
Dodatek	Corn Sugar (Dextrose)	0.3 kg (6%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4 %

Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4 %
---------------------------	-----------------------	------	-------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gęstwa	Ale	Płynne	9999 ml	white labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Glukoza razem z ostatnią dawką SAAZ - dostarczenie większej ilości cukrów prostych celem lepszego odfermentowania
Druga dawka chmielu razem z mchem irlandzkim i curacao
23 mar 2018, 17:39