

Saison

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **24**
- SRM **5.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **69.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (58.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.9 kg (15.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.65 kg (10.9%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (6.7%)	75 %	30
Cukier	Cukier kandyzowany biały	0.5 kg (8.4%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Triskel	25 g	60 min	8 %
Gotowanie	Strisselspalt	20 g	15 min	4 %
Gotowanie	Strisselspalt	20 g	5 min	4 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórki pomarańczy	25 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Starter 1.5 L, 10 BLG
28 kwi 2018, 00:58
- Na razie nie mam pomysłu czy i jak poprawić przepis, być może należy spróbować zupełnie innego. Piwo wyszło dobre, takie jak się spodziewałem
28 cze 2018, 19:00