

SAISON BETA-0.1

- Gęstość **13.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **12.8**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (58.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (20%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.7 kg (11.7%)	81 %	6
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.7%)	80 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.3%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	70 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safbrew T-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	20 min
Inne	Glukoza	250 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Przepis inspirowany przepisem Doroty Chrapek <http://blog.homebrewing.pl/?p=483>
21 kwi 2016, 21:52