

Saison HomeBrewing Karminowy

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **34**
- SRM **9.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (60.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (17.2%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (13.8%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.4%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.4%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.7%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic) Zatecki	20 g	15 min	4 %
Gotowanie	Curacao	20 g	15 min	1 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic) Zatecki	10 g	5 min	4.5 %

Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast XL 3711 French Saison	Ale	Płynne	2000 ml	Wyeast

Notatki

- <http://blog.homebrewing.pl/saison-receptura/>
słód zakwaszający - w recepturze jest dowolny
Zacieranie 64st 60 min, 72st 15-20min, do 76st i filtrujemy
zamiast 350g glukozy dałem pilznenski

poszło Ale 4,5kg zamiast pils i viana
11 mar 2019, 13:25