

Saison LKPD v.2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **27**
- SRM **4.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **57 C**, Czas **10 min**
- Temp **69 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **63.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **57C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wsładzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	castlemalting - pils	2.2 kg (78.6%)	82 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (10.7%)	83 %	5
Ziarno	Simpsons - Caramalt Light	0.15 kg (5.4%)	76 %	26
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.15 kg (5.4%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	goldings	20 g	30 min	5 %
Gotowanie	goldings	20 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	goldings	10 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Gęstwa	100 ml	Danstar

Notatki

- Woda RO po jonizacji

Chlorek wapnia 7ml
Sól epsom 2 g
Kwas mlekowy 3 ml
29 kwi 2021, 21:35