

Saison na konkurs Pinta

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **5.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (73.5%)	82 %	4
Ziarno	Słód owsiany Viking	0.3 kg (8.8%)	61 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	0.2 kg (5.9%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann - Carared	0.15 kg (4.4%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.15 kg (4.4%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2.9%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	9.4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	20 min	4.7 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	20 min	5.3 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	5 min	4.7 %

Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	15 g	5 min	5.3 %
Na zimno	Fuggles	25 g	3 dni	5.3 %
Na zimno	East Kent Goldings	25 g	3 dni	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
yeast bay dry belgian ale wlp4025	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

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