

Saison na Pomorski KPD

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **29**
- SRM **3.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (71.4%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.5 kg (11.9%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Żytni	0.3 kg (7.1%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (4.8%)	80 %	6
Cukier	glukoza	0.2 kg (4.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	30 min	13 %
Gotowanie	Magnum	15 g	10 min	13 %

Drożdże

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

Notatki

- Woda kranowa modyfikowana kwasem mlekowym
zacieranie 14.5L
Wysładzanie 10L -2.5 ml
11 paź 2022, 07:32