

Saison PRZEWODNIK

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **32**
- SRM **5.6**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **40.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **22.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (50.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (15.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (7.1%)	79 %	22
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (20.4%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.125 kg (1.3%)	80 %	6
Cukier	Glukoza	0.5 kg (5.1%)	80 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	50 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	50 g	5 min	14.6 %

Drożdże

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

Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	22 g	Danstar
------------------------	-----	-------	------	---------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	40 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- dwie wersje - jedna z chmieleniem na zimno?
30 paź 2019, 21:19