

saison T58

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **30**
- SRM **13.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **1 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **71C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.45 kg (56.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.3%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.3%)	80 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.9%)	78 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (1.6%)	79 %	45
Cukier	kandyzowany	0.3 kg (4.9%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	15 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	5 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
T-58	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka pomarańczy	15 g	Gotowanie	10 min