

SAISON v4 #95

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **4.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.26 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **7 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **7 min** w **75C**
- Wyszładzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Ale	2.503 kg (53.2%)	82.2 %	4.8
Ziarno	Bestmalz - pszeniczny	0.7 kg (14.9%)	85 %	5
Ziarno	Viking - wiedeński	0.7 kg (14.9%)	78 %	9
Ziarno	Viking - karmelowy 30	0.3 kg (6.4%)	73 %	30
Ziarno	płatki owsiane	0.5 kg (10.6%)	83 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	60 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Savinjski Golding	25 g	3 min	3.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Celeia	25 g	3 min	3.9 %

Drożdże

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

FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile
starter 36h, gęstwa sprzed 4 m-cy				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	2.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwas mlekowy 80% [ml]	3.2 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia [ml]	0 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	węglan wapnia/kreda	0 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	sól epsom	1.5 g	Zacieranie	---
Klarowanie	irish moss	3 g	Gotowanie	5 min
zastanowić się czy dodawać?				