

Saison x3, belgijski, dziki i kwasny dziki owocowy

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **2.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **70C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **61.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **75.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	14 kg (100%)	80.5 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs
Mad saison blend	Ale	Płynne	1000 ml	Bootleg biology

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	brzoskwinie	5000 g	Fermentacja cicha	50 dni

Notatki

- 3 wersje po 20 litrow
tradycyjny saison
kwasny dziki
kwasny dziki i owocowy

5 lis 2019, 08:26