

Saison z Curacao

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **23**
- SRM **5.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (46.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (15.4%)	79 %	10
Ziarno	Zakwaszający	0.1 kg (3.1%)	75 %	3
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.1 kg (3.1%)	75 %	55
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.1 kg (3.1%)	75 %	30
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.2 kg (6.2%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (15.4%)	85 %	4
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.25 kg (7.7%)	85 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	10 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	10 g	5 min	7.8 %

Drożdże

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

Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	---
-----------------------------	-----	-------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Curacao	15 g	Gotowanie	10 min