

Sezon letni 3

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **33**
- SRM **10.8**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wyszładzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (66%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (13.2%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.5 kg (9.4%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.8%)	78 %	400
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.9%)	58.7 %	6
Cukier	Glukoza	0.3 kg (5.7%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	30 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- https://docs.google.com/document/d/1Sm_NxcropazxFam3eaWA39kpTzY3x78s1TEfk0U7RRY/edit - opis stylu
<http://blog.homebrewing.pl/saison-receptura/> - receptura Dori
7 lip 2020, 10:44