

Sezon na Belgię

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **6**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1 kg (41.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.6 kg (25%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.6 kg (25%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (8.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	10 g	50 min	7 %
Gotowanie	Magnat	3 g	50 min	11 %
Gotowanie	Perle	20 g	15 min	7 %
Gotowanie	Centennial	10 g	7 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	czarny i czerwony pieprz	5 g	Gotowanie	12 min
Przyprawa	skórka gorzkiej pomarańczy suszona	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	7 min

Notatki

- Reżim fermentacji:
Zadanie przy 18st C do brzezki napowietrzonej tylko poprzez jednokrotne wlanie do fermentora z góry. Starter drożdżowy 0,5-0,7l z ekstraktu. Do czasu ruszenia drożdży utrzymywać 18stC + 2 dni. Następnie pozwolić na dowolny wzrost temperatury (21st C) a po 5 dniach rozpocząć dogrzewanie aż do 25st C i tak trzymać tydzień.

Syf z gara jaki zostanie osadzić w lodówce, zalać do słoika 1l, spasteryzować i trzymać na starter do Belgian IPA.

Zalanie startera 0,7l obniży Blg o 0,8Blg więc piwo będzie 11Blg.

21 lut 2017, 15:40