

Sezon na Saison

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **10.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **77C**
- Wyladuj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.85 kg (29.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.65 kg (26%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (23.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.75 kg (11.8%)	79 %	16
Ziarno	Carahell	0.1 kg (1.6%)	77 %	26
Ziarno	Caraamber	0.15 kg (2.4%)	75 %	59
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.9%)	78 %	400
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (1.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	60 min	8 %
Gotowanie	Sladek	15 g	15 min	6 %
Gotowanie	Marynka	15 g	10 min	10 %

Gotowanie	Mosaic	10 g	2 min	10 %
-----------	--------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
B16 Belgian Saison	Ale	Suche	10 g	Bulldog

Notatki

- Brix pogotowaniu 13
6 sie 2017, 20:43