

W006- Saison - Sezonowe porządki

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **25.3**
- SRM **6.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.38 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.84 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.38 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzneński	1 kg	80 %	9
Ziarno	Pale Ale (2-row)	0.5 kg	80 %	15
Ziarno	Pale Malt, Golden Promise (Thomas Fawcett)	0.5 kg	82 %	14
Ziarno	Słód Heidelberg	0.5 kg	80.5 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Heidelberg	0.5 kg	82 %	7
Ziarno	Pszenica	0.2 kg	80 %	9
Ziarno	Słód Owsiany	0.2 kg	78 %	12
Ziarno	Słód Zakwaszający	0.06 kg	20 %	12

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	8 g	60 min	8 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	30 min	6 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	10 min	6 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Citron peel	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Orange Peel, Bitter	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Orange Peel, Sweet	5 g	Gotowanie	10 min