

Złote Piaski

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **24**
- SRM **5.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.7%)	79 %	12

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	20 g	5 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Galena	20 g	5 min	12 %
Na zimno	Enigma (AUS)	20 g	7 dni	14 %
Na zimno	Galena	30 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Różą	100 g	Fermentacja cicha	7 dni
Zmrożoną różę odmrozić i zalać wrzątkiem				
Przyprawa	Pieprz cały	10 g	Gotowanie	5 min