

00. "Prasatko" - Saison

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **47**
- SRM **4.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.85 kg (78.1%)	81 %	4
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.1 kg (2.7%)	78 %	120
Ziarno	Karamel Pils Steinbach	0.6 kg (16.4%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (2.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sladek	25 g	60 min	6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Agnus	50 g	5 min	14 %
Na zimno	Sladek	25 g	3 dni	6 %
Na zimno	Agnus	75 g	3 dni	14 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	25 g	3 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11.5 g	Danstar

Notatki

- uwarzone 25-06-2017r.
31 paź 2020, 12:01