

## #01 Saison - a'la Dori

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **54**
- SRM **7.9**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.8 kg (64.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (16.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (11.5%)	81 %	6
Ziarno	Bestmalz Zakwaszający	0.1 kg (2.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (5.7%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Denali	20 g	20 min	14 %
Whirlpool	Denali	30 g	5 min	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Warzenie 10.09.2020  
Drożdże uwodnione, brak startera.

Przelane na cichą 25.09.2020 (BLG <1)

Podczas przelewania na cichą bardzo duża ilość drożdży, piwo bardzo mętne.

27 wrz 2020, 17:51