

#024 Saison

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **20**
- SRM **9.5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **100 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (62.9%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.5%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.5 kg (10.5%)	77 %	26
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (5.2%)	79 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.2%)	78 %	400
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.32 kg (6.7%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	40 min	8.9 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	15 g	30 min	8.9 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	25 g	5 min	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	10 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka pomarańczy	30 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Na podstawie Saison Doroty Chrapek

Słody

słód pilznieński 2,7kg
słód wiedeński 0,8kg
słód pszeniczny 0,7kg
słód Carahell 0,2kg
słód Caraaroma 0,2kg
słód zakwaszający 0,1kg

Chmiele

Chmiel Marynka (szyszki) - 30g
Chmiel Saaz (Żatecki) (granulat) - 30g

Drożdże

Drożdże Wyeast 3724 Saison

Inne dodatki

glukoza 0,3kg dodana w 60 minucie gotowania
Curaçao 20g dodane w 45 minucie gotowania

Zacieranie

60 minut w 64°C
20 minut w 72°C

Czas gotowania 65 minut

Chmienie

30g Marynki - 65 minut
20g Żateckiego 20 minut
10g Żateckiego 5 minut

Fermentacja

Fermentacja burzliwa 14 dni w temp około 22°C
Fermentacja cicha 19 dni w temp około 22°C

Rozlew

Refermentacja 160g glukozy
3 kwi 2018, 11:48