

## #042 Saison Red Wine Barrel Aged

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **18**
- SRM **9.5**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **105 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **105 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (72.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (14.5%)	78 %	18
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (7.2%)	83 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (2.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (2.9%)	73 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	20 g	10 min	5 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Ale	Gęstwa	400 ml	White Labs

### Dodatki

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

Klarowanie	whirfloc T	1.25 g	Gotowanie	10 min
------------	------------	--------	-----------	--------