

104. Saison ala DuPont, 105. Oslo 13stka 106. Mad Saison

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **29**
- SRM **2.8**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **63 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **66.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **79.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.5 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **63.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **79.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	14 kg (93.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (6.7%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	60 min	11 %
Gotowanie	Hallertau	100 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oslo	Lager	Płynne	1000 ml	Bootleg
WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs
MadSaison	Ale	Płynne	1000 ml	Bootleg

Notatki

- Zgodnie z planem 3 wiadra
 1. Wlp 565
 2. Oslo
 3. MadSaison i wlp565Fermentacja od 24 C do 35C w 10 dni.

19.06 1 i 2 ida w butelki a 3 niech dziczeje do konca lipca
19 cze 2020, 13:58