

#146 Pseudo Saison v.5

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **33**
- SRM **2.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Malteurop Lager | 3.5 kg (83.3%) | 82 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (7.1%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (9.5%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 10 min | 15.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM11 Wichrowe Wzgórza | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------|--------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Curacao | 18.5 g | Gotowanie | 10 min |

| | | | | |
|-----------------|-----------------|------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Kolendra | 15 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Trawa cytrynowa | 15 g | Gotowanie | 10 min |