

25B. SAISON L'Esprit de Blaugies

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **26**
- SRM **3.5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania --- L
- Całkowita objętość zacieru --- L

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **L** wody do zacierania do **C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **L** wody o temp. **C** lub do osiągnięcia **22.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.8 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.4 kg (33.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	28 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	28 g	30 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	44 g	5 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis BE-134	Ale	Suche	14 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaSO4	2 g	Gotowanie	90 min
Czynnik do wody	CaCl2	2 g	Gotowanie	90 min

Notatki

- 22 C 2 - 3 dni
26 C 5 - 7 dni
2 C 14 dni
3 wrz 2021, 14:50