

3. Saison

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **13.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	2.8 kg (57.1%)	79 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (14.3%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.1%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.1%)	78 %	400
Cukier	Glukoza	0.3 kg (6.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Saison, Dorota Chrapek (dori)
24 sty 2016, 08:20