

#5 Si bon

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **11.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **22.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.7 kg (54%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (16%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (14%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4%)	78 %	400
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (2%)	--- %	---
Cukier	glukoza	0.3 kg (6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	65 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	30 min	10 %
Na zimno	East Kent Goldings	10 g	10 dni	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	mięta	20 g	Fermentacja cicha	5 dni