

#50 Saison z liśćmi limonki (kaffiru)

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **38**
- SRM **6.5**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **77C**
- Wyladuj używając **22.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	6.5 kg (57.8%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2.5 kg (22.2%)	85 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (8.9%)	60 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (8.9%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (2.2%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	40 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	40 g	20 min	12 %
Gotowanie	Cascade	40 g	20 min	6 %

Drożdże

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

gęstwa po sucharach WB-06 tygodniowa	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	---
--------------------------------------	------------	--------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	liście limonki	10 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	słodka skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	trawa cytrynowa	30 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	skórka mandarynki	20 g	Gotowanie	20 min