62. Saison

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **14**
- SRM **4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **10.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.7 kg *(87.6%)*	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg *(10.3%)*	81 %	6
Ziarno	Abbey Castle	0.04 kg *(2.1%)*	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	22 g	5 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	27 g	0 min	15 %
Na zimno	Citra	20 g	2 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	10 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
White Labs WLP568 Saison Ale Blend	Ale	Gęstwa	50 ml	White labs

Notatki

- 14.03 - Wyszło około 7l, 12,5 brix. Schłodzone do 19 stopni. Docelowo schłodzone ma być do 17-18 i zadane

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

drożdże. Duże straty przez whirlflock ale dosłownie klar.
15.03 - prawie 20 stopni.
- piwo było podniesione chyba 1-2 stopnie dziennie, doszło maksymalnie do 24-25*C , po około 5 dniach spadło do 22.

23.03 - przelane na cichą, idealnie klarowne, smak dobry, zapach dobry chociaż intensywna chmielowość znikła. Rozdzielone na 2 baniaki po około 3l. Odfermentowało do 5.8 brix. ~1,8blg

25.03 - Dodane 20g Nelsona do ~3L i druga wersja 10g Citra 10g galaxy do ~3L.

28.03 - -Butelkowanie. Cukier 4g/L. Wyszło po 6 butelek każdej wersji. Zapomniałem podpisać która jest z jakim chmielem, ale przy butelkowaniu wyszła nafta z nelsona. Zdecydowanie za dużo chmielu, totalnie przykrył belgijski charakter, poza tym super. Dodatkowo bardzo mętne a był klar.
14 mar 2018, 15:45

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.