

#67 Saison belgian blonde ale "ciśnienie na wakacje"

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **23**
- SRM **3.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **46 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **57 L**
- Całkowita objętość zacieru **66.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 7.5 kg (78.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 2 kg (21.1%) | 70 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 30 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 40 g | 20 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 50 g | 0 min | 10 % |
| Gotowanie | Cascade | 40 g | 0 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM25 Klasztorna medytacja | Ale | Gęstwa | 400 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | wirflock | 2 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- Prównanie fermentacji ciśnieniowej vs zwykłej dla drożdży belgijskich.
7 lip 2022, 10:26
- Woda do zacierania 5L na 1kg słodu czyli 47.7L

po wysładzanie 8L wody

12 blg

48,25L po zacieraniu i wysładzaniu

14 lip 2022, 19:12

- 13 blg 20°C

14 lip 2022, 21:58