

#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	Pilznieński	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

- Próbnianie 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