

## 69. Saison

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **19**
- SRM **5.9**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.3 kg (85.1%)	80 %	4
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.25 kg (5%)	78 %	100
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.9%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	5 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP590 French Saison	Ale	Płynne	1400 ml	wlp

### Notatki

- Warzenie 01.09.18r  
6h

Wyszło ok 21-22 litrów, 14 brix. Chyba trochę zbyt ciemne. Schłodzone do 27 stopni a potem lodem.

Drożdże zadane 01.09 wieczorem, przy 24 stopniach, bez natleniania.

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

02.09 - z rana 19 stopni, ruszył drożdże

03.09 - 19 stopni, koniec schładzania, do pudła trafią butelki z gorącą wodą.

Fermentowane do 30-32 stopni

13.10 - rozlew

13l do butelek, 6g cukru / liter

po ok 5l do gąsiorów,

#71 - zadane dregi do jednego

#72 - a do drugiego bretty amalgamation.

1 wrz 2018, 15:53