

#9 Saison #1

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **32**
- SRM **12.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy | 1 kg (28.6%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (28.6%) | 79 % | 25 |
| Ziarno | Castlemalting - Cara Clair | 0.5 kg (14.3%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat | 0.5 kg (14.3%) | 77 % | 120 |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 0.2 kg (5.7%) | 75 % | 3 |
| Cukier | Cukier trzcinowy nierafinowany | 0.3 kg (8.6%) | 100 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 15 g | 80 min | 10 % |
| Gotowanie | Smaragd | 15 g | 5 min | 3.9 % |
| Gotowanie | Cascade | 25 g | 5 min | 5.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Płynne | 750 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Curacao | 10 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Zmielona Kolendra | 10 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Imbir | 10 g | Gotowanie | 10 min |
| Klarowanie | Wirflock | 5 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- Cukier 10 min przed końcem.

<https://homebeer.pl/pl/p/Piwo-domowe-Belgian-Saison-Beer-16-BLG-zestaw-ze-slodow/1522>

<http://blog.homebrewing.pl/saison-surowce/>

<https://twojbrowar.pl/pl/zestawy-surowcow-piwo-domowe/1071-saison-14blg.html>

Wysokie wysycenie

Z konkursowych:

- Pale ale, monachijski, abbey malt, carahell, płatki pszenne + citra / cascade / zeus / skórka słodkiej pomarańczy / FM21

Dodatki? - grejfrut, imbir <https://www.youtube.com/watch?v=QUjB1GAxWlc>

Dodatki bardzo sensowne - <https://www.youtube.com/watch?v=YuU9bV1zJE8>

Następnym razem lepsze? drożdże? - WLP566 lub ((beerfreak)) Wyeast 3726 Farmhouse Ale

<https://www.youtube.com/watch?v=AVV3UJCFnA4&t=0s>

10 gram kolendry

60gram galangi

NAGAZOWANIE - 2.75 / 3 Volume CO2

(beerfreak) Przykładowy profil wody z browaru warzą ego saisons: ph 7.2, dwuwęglany HCO3 350, wapń 52, chlorki 20, magnez 17, sól 35, siarczki 107, twardosc całkowita 454. Wszystko w mg/l.

21 kwi 2020, 19:46