

# AMBER SAISON 11 blg cytrusowe

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **28**
- SRM **11.5**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.9 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.2 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.76 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.22 kg (8.3%)	78 %	18
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.22 kg (8.3%)	83 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.22 kg (8.3%)	79 %	7
Ziarno	Special B Castle	0.07 kg (2.7%)	70 %	350
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (5.7%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Amarillo	10 g	40 min	9.5 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus US	7 g	40 min	15.5 %
Whirlpool	Chinook	4 g	40 min	9 %
Whirlpool	Cascade PL	9 g	40 min	5.2 %
Whirlpool	Centennial	9 g	40 min	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	12 g	Danstar
------------------------	-----	-------	------	---------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	2.21 g	Zacieranie	70 min

### Notatki

- Fermentacja burzliwa: dolewka soku z wyciskanych pomarańczy 0,5L  
Fermentacja cicha: 3 dni z herbatą Tetley Earl Grey w saszetkach 3x 1,5g  
oraz napar chmielowy 0,5L CTZ 10g / CHINOOK 10g na goryczkę i aromat  
*18 lip 2020, 18:57*