

American Saison

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **25**
- SRM **6.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (54.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.2%)	79 %	10
Ziarno	Aromatic Malt	0.2 kg (3.6%)	78 %	150
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (1.8%)	78 %	4
Cukier	Glukoza	0.2 kg (3.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	30 min	14.4 %
Gotowanie	Ariana	10 g	5 min	8.9 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	5 min	14.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Ariana	20 g	5 min	8.9 %
Na zimno	Ariana	30 g	3 dni	8.9 %
Na zimno	Falconers Flight	30 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wallonian farmhause Ale	Ale	Płynne	1000 ml	yeast bay
Bressel Bretanomyces blend	Ale	Płynne	1000 ml	Yeast Bay

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Warka dzielona na dwa 12 litrowe fermentory.
Jeden z bretami - drugi z sacharomyces.
Chmiele na zimno - sacharomyces Ariana 30 g
Brety - falconers flight 30 g
12 lip 2018, 23:51