

Battle of Hoth

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **2.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (60.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (39.4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Cashmere	30 g	5 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saison Blend II	Ale	Gęstwa	75 ml	The Yeast Bay

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Sól	5 g	Gotowanie	5 min