

Belle Saison

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **28**
- SRM **4.8**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Chateau Pilsen 2RS	2.5 kg (46.9%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.5 kg (28.1%)	85 %	5
Ziarno	Chateau Vienna	1 kg (18.8%)	85 %	6
Ziarno	Simpsons - Caramalt	0.25 kg (4.7%)	76 %	60
Ziarno	Słód diastatyczny	0.08 kg (1.5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Palisade	20 g	10 min	8.7 %
Whirlpool	Palisade	30 g	20 min	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	protafloc	1 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	cardamon	1 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Woda przegotowana kranówka + gips+ sal epsom+chlorek wapnia. Mod PH
6 kwi 2019, 14:33