

bierre de garde

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **25**
- SRM **7.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Cara Gold	0.5 kg (6.7%)	75 %	120
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (26.7%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Barbe Rouge	10 g	30 min	6.6 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Barbe Rouge	15 g	10 min	6.6 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	3 dni	11 %
Na zimno	Barbe Rouge	25 g	3 dni	6.6 %
Na zimno	Cascade PL	30 g	3 dni	5.2 %

Drożdże

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

Saison Brettanomyces Blend II THE YEAST BAY	Ale	Płynne	15 ml	---
--	-----	--------	-------	-----