

## Born To Relax

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **12.2**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.7 kg (57.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (17%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.7 kg (14.9%)	80 %	6
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.3%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (4.3%)	70 %	299
Ziarno	Zakwaszający	0.1 kg (2.1%)	77 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	65 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	20 min
Inne	Glukoza	300 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka pomarańczowa	75 g	Fermentacja cicha	5 dni

## Notatki

- Po 12 dniach 8,5 BLG  
Po 17 dniach 6 BLG  
Po 20 dniach 3,5 BLG  
Po 22 dniach 2 BLG  
Po 5 dniach cichej ze skorka przelane do nowego fermentora  
6 dnia dodane 5g żelatyny i na 3 dni do lodowki  
*15 cze 2016, 16:16*
- 135g glukozy do refermentacji na 17,5 l  
*27 cze 2016, 21:07*