

BSW1

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **31**
- SRM **3.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (100%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	50 min	10.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	1500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwas mlekowy	9 g	Zacieranie	---

Notatki

- Pierwsza warka - baza pod serię saisonów oraz całą serię klasycznej Belgii.
Woda - tradycyjnie twarda, użyję wody ze swojej studni, jest bardzo twarda.
Fermentacja - z kontrolą w lodówce - pierwsze 2 doby 18 stopni, potem codziennie o 1 stopień w górę.
21 sty 2021, 11:03