

Cienki jak obrona Eben - Emael

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **14**
- SRM **3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.8 kg (73.7%)	75 %	4
Ziarno	Chit Malt	0.5 kg (13.2%)	50 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.5 kg (13.2%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	50 g	20 min	3.6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Ale	Płynne	80 ml	White Labs

Notatki

- Woda
Ca 110
Mg 15
Na 70
Cl 130
SO4 192

HC03 240

Whirflock

Pszenica to niesłodowana pszenica

Fermentacja

Drożdże zadane w 20 st.

21-22 - 2 dni

25 - 14 dni

5 kwi 2025, 22:57