

# Dagobah System

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **5.2**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.3 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **72.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale (Malteurop)	2 kg (27%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.7 kg (36.5%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (20.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (8.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (8.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	12.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brett Saison Blend	Ale	Gęstwa	150 ml	The Yeast Bay