

Dagobah System

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **6.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale (Malteurop) | 4 kg (65.6%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.7 kg (11.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Abbey (Castle) | 0.6 kg (9.8%) | 80 % | 45 |
| Ziarno | Płatki Jęczmienne | 0.8 kg (13.1%) | 80 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|-------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Soraci Ace | 35 g | 5 min | 12 % |
| Whirlpool | Soraci Ace | 35 g | 0 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox | 35 g | 5 min | 13.4 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|---------------|
| Lochristi Blend | Ale | Płynne | 800 ml | The Yeast Bay |

Notatki

- Warka podzielona na 2 waderka, zadane różnymi drożdżami:
 - 1 - Brett Saison Blend (gęstwa 200ml)
 - 2 - Lochristi Blend (Starter)

7 lut 2017, 14:28