

DJ's BBS 2

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **15**
- SRM **5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **43.3 C**, Czas **20 min**
- Temp **48.9 C**, Czas **30 min**
- Temp **65.6 C**, Czas **60 min**
- Temp **76.7 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **47.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **43.3C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **48.9C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65.6C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76.7C**
- Wyładzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4.99 kg (78.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Caramel Vienne Malt 20L	0.05 kg (0.8%)	78 %	39
Ziarno	Special B Malt	0.05 kg (0.8%)	65.2 %	315
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.23 kg (3.7%)	78.3 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.09 kg (1.4%)	80 %	2
Suchy ekstrakt	Briess DME - Pilsen Light	0.91 kg (14.4%)	95 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lemon drop	2.83 g	60 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	56.7 g	15 min	4.6 %
Na zimno	Lemon drop	56.7 g	14 dni	4.6 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Ale	Płynne	473.2 ml	White Labs
PC farmhouse Ale	Ale	Płynne	473.2 ml	Wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	coriander	2.83 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Dodatek smakowy	blueberry	1360.78 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Dodatek smakowy	lemonpeal	28.35 g	Fermentacja burzliwa	7 dni