

# ДЗІКАЕ ПАЛЯВАННЕ КАРАЛЯ СТАХА

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **21**
- SRM **8**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **66 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Castle	5 kg (77.5%)	80 %	8
Ziarno	Carabelge Weyermann	0.56 kg (8.7%)	80 %	30
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.34 kg (5.3%)	78 %	120
Ziarno	Pszeniczny jasny Bestmalz (Wheat Malt)	0.55 kg (8.5%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Barbe Rouge	17 g	65 min	6.6 %
Gotowanie	Barbe Rouge	10 g	40 min	6.6 %
Gotowanie	Pioneer	7 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Pioneer	6 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Pioneer	7 g	2 min	9.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Barbe Rouge	8 g	2 min	6.6 %
---------------------------	-------------	-----	-------	-------

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast XI 1214 Belgian Abbey	Ale	Gęstwa	100 ml	---
Kitzinger Reinhefe (Sekt)	Szampańskie	Suche	5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Rumianek	5 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Kolendra	7 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Curacao	6 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Mięta pieprzowa	3 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Curacao	14 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy 80%	1.5 g	Gotowanie	70 min