

Egzotic Saison

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **42.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy ciemny Bruntal | 1.7 kg (45.9%) | 90 % | 621 |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (45.9%) | 80 % | --- |
| Cukier | glukoza | 0.3 kg (8.1%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Vic Secret | 10 g | 60 min | 16.3 % |
| Gotowanie | Mosaic | 30 g | 5 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-----|-------|--------|--------------|
| SafAle BE-134 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-----------------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | Kolendra | 10 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Aframon madagaskarski | 5 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Trawa cytrynowa | 15 g | Gotowanie | 5 min |

Notatki

- Warzone 11.05.2019
25.05.2019 - przelałem na cichą. BLG wynosiło 1,5.
Bardzo przyjemny aromat - czuć kolendrę i trawę cytrynową.
W smaku podobnie. Piękny jasnobrązowy kolor.
31 maj 2019, 00:58