

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 brzeczki **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	Aframom 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