

Farma

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **22**
- SRM **3.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (75.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (15.2%)	85 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (9.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	12.9 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	---	12.3 %
Whirlpool	Citra	15 g	---	12.9 %
Na zimno	Mosaic	15 g	---	12.9 %
Na zimno	Citra	15 g	---	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Hybrid Saison Style Yeast	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Notatki

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

- 15 blg po gotowaniu. Fermentacja zakończona po 5 dniach, 3 BLG. Cicha 4 dni plus CC w lodówce 2 dni. Pomiar 3 BLG po cichej. 19 butelek 59 gramów glukozy temp 24 poziom 2.2 CO2. ABC 6.7 x kalkulatora, 80% odfermentowało. Zabutkowane 16.10.2022.
16 paź 2022, 00:02