

GERMAN SAISON

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **20**
- SRM **5.5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.3 kg (76.1%)	75 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.1 kg (19.5%)	75 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.1 kg (1.8%)	75 %	7
Ziarno	Caraaroma	0.05 kg (0.9%)	75 %	350
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.8%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	marynka	10 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	10 g	10 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	10 g	10 min	9.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	10 g	5 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	10 g	5 min	9.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	10 g	0 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	10 g	0 min	9.6 %

Na zimno	Mandarina Bavaria	60 g	5 dni	9.6 %
----------	-------------------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis BE-134	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Notatki

- Miesiąc leżaka, chmielenie na cichą na 5-7 dni przed rozlewem
9 gru 2018, 17:16