

Hoppy Brett Saison

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **27**
- SRM **5.8**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **70 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (57.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.27 kg (15.5%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.27 kg (15.5%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.07 kg (4%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.03 kg (1.7%)	70 %	299
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.1 kg (5.7%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	XJA/436	5 g	5 min	15.2 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP650 - Brettanomyces bruxellensis	Ale	Płynne	20 ml	White Labs
WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs

Notatki

- Ewentualnie coś na zimno (do przemyślenia)
17 lis 2017, 21:58