

# Hoppy Earl Gray Saison

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **11.8**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (61.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (10.2%)	75 %	30
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.5 kg (10.2%)	78 %	100
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (8.2%)	77 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (5.1%)	85 %	4
Cukier	Cukier	0.25 kg (5.1%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Whirlpool	Kezбек	20 g	0 min	4.6 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	30 g	4 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	10 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	Skórka z pomarańczy bergamotki	40 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Fermentacja w min. 25 stopniach.

Piwo z przeznaczeniem na Kuźnie Piwowarów 2016 i ślub brata.  
29 gru 2015, 22:42