

# Hoppy Saison #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **29**
- SRM **5.1**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.3 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzneński Viking Malt	3 kg (57.7%)	81 %	4
Ziarno	golden ale Viking Malt	0.5 kg (9.6%)	80 %	11
Ziarno	monachijski typ II Viking Malt	0.5 kg (9.6%)	78 %	22
Ziarno	pszeniczny Viking Malt	0.5 kg (9.6%)	84 %	6
Ziarno	płatki jęczmienne błyskawiczne	0.5 kg (9.6%)	70 %	1
Cukier	cukier	0.2 kg (3.8%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Aurora (SLO)	25 g	60 min	8 %
Gotowanie	Styrian Bobek (SLO)	5 g	20 min	4 %
Gotowanie	Styrian Gold (SLO)	5 g	20 min	4 %
Gotowanie	Styrian Aurora (SLO)	5 g	20 min	8 %

Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti (NZ) - granulát	5 g	20 min	3.3 %
Whirlpool	Styrian Bobek (SLO)	10 g	0 min	4 %
Whirlpool	Styrian Gold (SLO)	10 g	0 min	4 %
Whirlpool	Wai-iti (NZ) - granulát	10 g	0 min	3.3 %
Na zimno	Styrian Bobek (SLO)	15 g	3 dni	4 %
Na zimno	Styrian Gold (SLO)	15 g	3 dni	4 %
Na zimno	Wai-iti (NZ) - granulát	15 g	3 dni	3.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	cukier	200 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy	4 g	Zacieranie	85 min
Czynnik do wody	siarczan wapnia	4 g	Zacieranie	85 min
Czynnik do wody	chlerek sodu	2 g	Zacieranie	85 min
Czynnik do wody	woda demineralizowana	15000 g	Zacieranie	85 min
Inne	Wai-iti (NZ) - granulát	10 g	Fermentacja burzliwa	7 dni

## Notatki

- Whirlpool 30 minut. Start w 80C.

Profil wody:

Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO Alkalinity Residual

104.8 6.5 33.3 56.2 100.3 100.6 104.6 26.1

21 lut 2018, 16:04