

# Hoppy Saison

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **31**
- SRM **4.3**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (72.3%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.5 kg (12%)	82 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.3 kg (7.2%)	78 %	18
Ziarno	Weyermann - Żytni	0.2 kg (4.8%)	85 %	8
Cukier	cukier	0.15 kg (3.6%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	40 min	13 %
Gotowanie	Magnum	10 g	15 min	13 %
Na zimno	Mosaic PP	40 g	3 dni	11.6 %
Na zimno	Simcoe PP	25 g	3 dni	10.7 %
Na zimno	Columbus PP	30 g	3 dni	16.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Belle Saison	Ale	Gęstwa	100 ml	Danstar
------------------------	-----	--------	--------	---------

## Notatki

- Woda kranowa modyfikowana kwasem mlekowym  
zacieranie 14.5L - 2ml  
Wysładzanie 10L -3.5ml  
*18 wrz 2022, 12:36*