

Hoppy Saison

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **30**
- SRM **5.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **92 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	castle pilsen	2.5 kg (54.3%)	81 %	3.5
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (15.2%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (21.7%)	81 %	8
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (4.3%)	73 %	90
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.2 kg (4.3%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	10 g	60 min	18.5 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	10 min	9.3 %
Gotowanie	Vic Secret	8 g	10 min	18.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	20 g	1 min	18.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	20 g	1 min	9.3 %
Na zimno	Vic Secret	13 g	---	18.5 %
Na zimno	Hallertau Blanc	15 g	---	9.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP568 - Belgian Style Saison Ale Yeast Blend	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

Notatki

- WARZENIE: 26.09.2022 r.
WODA: 75% woda z carefoura, 25% woda z filtra
<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=0X6LQXS>

DODATKI:

Zacier: 2,4 gipsu + 1,2 g sól epsom

Woda do wysładzania: 3,6 gips + 1,8g sól epsom

ZACIERANIE: 62-64 stopnie - 60 min

Dodatek 200g glukozy na 5 min przed końcem gotowania.

Brzeczka przednia: ??

Brzeczka nastawna: 14,5 BLG // 19,5 litra (zamiast 21)

FERMENTACJA:

DROŻDŻE: litrowy starter WLP568 - Belgian Style Saison Ale Yeast Blend (w całości dodany razem z brzeczką)

Dodanie drożdży: 27.09.2022 - ok 10:00

Start fermentacji: po ok 8-10 godzinach

Temperatura:

27.09. - 18/19 C

28.09. - 18/19 C

29.09. - 19/20 C

30.09. - 20/21 C

01.10. - 21/22 C

02.10. - 22/23

03.10. - 22/23

04.10. - 23/24 -> 3.3 BLG

05.10. -

...

08.10. - 23/24 -> 2.3 BLG

09.10. - na cichą, chmielnie na zimno

...

11.10. - BUTELKOWANIE - 2,2 BLG - 137g cukru na 19 litrów piwa

25 wrz 2022, 20:39