

hoppy Saison

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **30**
- SRM **4.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	crisp - Extra Pale Ale	3 kg (73.2%)	80 %	4
Ziarno	Castle Malting - Wheat Blanc	0.5 kg (12.2%)	85 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.4 kg (9.8%)	78 %	18
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (4.9%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook CP	25 g	20 min	13.7 %
Na zimno	Citra MX	50 g	2 dni	13.4 %
Na zimno	Galaxy MX	50 g	2 dni	17.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Gęstwa	100 ml	Danstar

Notatki

- Woda Ro: Kran 1:1
Zacieranie 15,5L

Wysładzanie 7.2 L - 2.5 ml kwas mlekowy
17 lis 2022, 13:50