

## Hoppy Saison curacao 14

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **6.8**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.2 kg (53.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (16.7%)	78 %	18
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (16.7%)	79 %	7
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8.3%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.7%)	80 %	6
Cukier	Cukier trzcinowy ciemny Dark Muscovado	0.2 kg (3.3%)	99 %	99

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus US	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	20 g	20 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	5 min	5.2 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Danstar Belle Saison Belgian Saison Style	Ale	Suche	11 g	Lallemand

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka gorzkiej pomarańczy curacao	10 g	Gotowanie	10 min