

hoppy saison welcome back #85

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **4.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.4 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilszeński 6-rzędowy	1.7 kg (69.4%)	80 %	5
Ziarno	Vienna Malt	0.3 kg (12.2%)	78 %	8
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.35 kg (14.3%)	85 %	5
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.1 kg (4.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	17 g	30 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	10 min	3.6 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	3 dni	11 %
Na zimno	Waimea	20 g	3 dni	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP566 - Belgian Saison II Yeast	Ale	Kultury	100 g	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka gorzkiej pomarańczy	6 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	6 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	whirflock	1 g	Gotowanie	5 min