

## HS / HOP SAI

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **4.4**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.13 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **69.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (53.6%)	80 %	8
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.8 kg (14.3%)	83 %	5
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.8 kg (14.3%)	75 %	3.5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (17.9%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	60 min	4.5 %
Na zimno	Citra	200 g	4 dni	12 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	5 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	3 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Ustalić PH na 5,3  
*1 wrz 2022, 13:21*