

# Hydroksyl

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **32**
- SRM **5.5**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **54 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **58.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Monachijski          | 2 kg (40%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Wheat, Flaked        | 1 kg (20%) | 77 %       | 4   |
| Ziarno | Słód owsiany Chateau | 2 kg (40%) | 61 %       | 10  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka           | 20 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Puławski          | 15 g  | 15 min | 8 %        |
| Gotowanie                 | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 15 min | 4 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Puławski          | 15 g  | 5 min  | 8 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 5 min  | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|              |     |       |      |     |
|--------------|-----|-------|------|-----|
| Belle Saison | Ale | Suche | 23 g | HGW |
|--------------|-----|-------|------|-----|

### **Dodatki**

| <b>Typ</b>      | <b>Nazwa</b>    | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Przyprawa       | kolendra        | 5 g          | Gotowanie       | 5 min       |
| Dodatek smakowy | skórka kuraszał | 15 g         | Gotowanie       | 5 min       |
| Klarowanie      | mech irlandzki  | 5 g          | Gotowanie       | 10 min      |
| Czynnik do wody | Kwas fosforowy  | 5 g          | Zacieranie      | 80 min      |