

Imperial Hoppy Saison

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **47**
- SRM **6.5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (57.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (14.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (14.3%)	81 %	6
Ziarno	Carahell	0.2 kg (5.7%)	77 %	26
Cukier	Cukier biały	0.3 kg (8.6%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	12.1 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	30 g	0 min	14.5 %
Na zimno	Centennial	35 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	12.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	125 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	15 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórki cytryny	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórki bergamotki	10 g	Gotowanie	15 min