

## Imperial Saison - wystodzinny

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **34**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **20 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **-0.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	7 kg (73.7%)	80 %	3
Ziarno	Colorado Honig	1 kg (10.5%)	75 %	6
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (4.2%)	78.3 %	4
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.25 kg (2.6%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (2.6%)	80 %	45
Ziarno	Vienna Malt	0.2 kg (2.1%)	78 %	8
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.1%)	58.7 %	6
Ziarno	Carafa Special Typ II	0.3 kg (3.2%)	55 %	1100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	10 g	0 min	9.4 %
Gotowanie	lunga	15 g	0 min	11 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Centennial	10 g	20 min	9.4 %

Whirlpool	lunga	15 g	20 min	11 %
-----------	-------	------	--------	------

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	50 ml	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	7 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	Kandyzowana skórka cytryny	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Kandyzowana skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- Carafa dodawana w postaci cold brew w proporcjach 300g na 1l wody, trzymane 12 godzin w lodówce.  
2 maj 2017, 17:45