

Lekki Saison na Madagaskar

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **3.5**
- 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.35 kg (64.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (23.8%)	85 %	4
Ziarno	Vienna Malt	0.25 kg (11.9%)	78 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	55 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	12.5 g	15 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	12.5 g	5 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Suche	5.75 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka pomarańczy	20 g	Fermentacja cicha	2 dni

Przyprawa	Skórka cytryny	20 g	Fermentacja cicha	2 dni
Przyprawa	Skórka bergamotki	20 g	Fermentacja cicha	2 dni
Przyprawa	Aframom madagaskarski	6 g	Fermentacja cicha	2 dni
Przyprawa	Trawa cytrynowa	10 g	Fermentacja cicha	2 dni
Przyprawa	Kolendra	10 g	Fermentacja cicha	2 dni

Notatki

- Wszystkie dodatki razem przegotować i dodać do piwa na zimno na dwa dni.
9 kwi 2025, 09:20