

MULTIGRAIN SAISON

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **25**
- SRM **3.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (16.7%)	83 %	5
Ziarno	Viking Oat Malt	0.5 kg (8.3%)	58 %	3
Ziarno	Unmalted Rye	1 kg (16.7%)	77 %	10
Cukier	Sugar	0.5 kg (8.3%)	98 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	20 g	10 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle™ BE-134	Ale	Suche	11.5 g	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	0.27 g	Gotowanie	10 min