

Multigrain Saison 'Księżyc Żniwiarzy'

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **32**
- SRM **4.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Heidelberg | 3.5 kg (63.1%) | 80.5 % | 3 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Wheat Malt | 0.5 kg (9%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Vienna | 0.5 kg (9%) | 80.5 % | 9 |
| Ziarno | Żytni | 0.25 kg (4.5%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.25 kg (4.5%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.25 kg (4.5%) | 60 % | 2 |
| Cukier | Corn Sugar (Dextrose) | 0.2 kg (3.6%) | 100 % | 0 |
| <> cukier | | | | |
| Ziarno | Acid Malt | 0.1 kg (1.8%) | 58.7 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 15 g | 75 min | 10 % |
| Gotowanie | Sybilla | 25 g | 15 min | 7 % |
| Gotowanie | Sybilla | 25 g | 5 min | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|-----------|--------|
| Inne | Glukoza | 200 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Curacao | 15 g | Gotowanie | 15 min |
| Czynnik do wody | Siarczan wapnia | 3 g | Gotowanie | 60 min |
| Czynnik do wody | Chlorek wapnia | 3 g | Gotowanie | 60 min |
| Klarowanie | Whirlfloc | 1 g | Gotowanie | 5 min |

Notatki

- Po 2,5ml kwasu do zacierania i wyładzania

Drożdże:

Lalbrew Belle Saison

SAFALE BE-134

Danstar Belle Saison

Gozdawa Belgian Fruit & Spicy Ale Yeast (BFSAY)

Safbrew T-58

brzeczke schłodzić do około 16-18°C i stopniowo podnosić temperaturę fermentacji o 1 C dobę. Aż do 23-24..

Fermentacja 2-3 tygodnie

3-4 g glukozy /butelka

musi być solidnie nagazowany!!

21 lut 2018, 03:04