

pierwszy saison

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **28**
- SRM **5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **74 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **74C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.6 kg (76.7%)	80 %	4
Ziarno	strzegom sód pszeniczny	0.6 kg (10%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (10%)	79 %	16
Ziarno	wayermann zakwaszający	0.2 kg (3.3%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	8 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	5.9 %
Whirlpool	Citra	5 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	cukier trzcinowy	300 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	kolendra	12 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka suszonej pomarańczy	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	curacao	10 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- wysładzanie 15l wody temp.78°C do 24.5, po gotowaniu odebrane 19,5L o gęstości 19.5 BLG, dolane 5L wody (do 15,5 BLG)
8 wrz 2018, 23:32