

rabarbar39+19

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **31**
- SRM **4.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **58 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **68.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **84.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **65.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **84.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	6 kg (49.6%)	81 %	4
Suchy ekstrakt	Briess DME - Golden Light	1.8 kg (14.9%)	95 %	8
Suchy ekstrakt	Briess DME - Bavarian Wheat	1 kg (8.3%)	95 %	6
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	1 kg (8.3%)	73 %	20
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	2.3 kg (19%)	77 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	15 min	12 %
Whirlpool	Citra	150 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Ale	Płynne	200 ml	White Labs

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	protofloc	10 g	Gotowanie	15 min