

Rustic Saison 14 BLG

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **23**
- SRM **5.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (53.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (13.3%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (13.3%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Pszenica niestodowana | 1 kg (13.3%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (6.7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g | 15 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 25 g | 0 min | 4 % |

Drożdże

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

Notatki

- Zadanie drożdży - 18C
Temperatura fermentacji - 23C
Ostatnie 3 dni - 24C
14 sty 2021, 18:45