

Rye Hibiskus Slava Saison

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **22**
- SRM **3.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (74.1%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Rye Malt	0.7 kg (17.3%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (8.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	epic	20 g	15 min	3.7 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	60 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SaFale BE-134	Ale	Suche	7 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	hibiskus	200 g	Gotowanie	20 min
Inne	skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	5 min