

SA(ISO)NÓWA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **26**
- SRM **7.7**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Słód monachijski typ II Viking Malt	1.8 kg (30%)	78 %	18
Ziarno	Słód pszeniczny ciemny 14-18 EBC Weyermann®	1 kg (16.7%)	80 %	15
Ziarno	Cararye® żytni karmelowy 100-130 EBC Weyermann®	0.1 kg (1.7%)	70 %	115
Cukier	Cukier kandyzowany belgijski BIAŁY	0.1 kg (1.7%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chmiel Styrian Golding (SLO)	40 g	60 min	5 %
Gotowanie	Chmiel Styrian Golding (SLO)	20 g	15 min	5 %
Gotowanie	Chmiel Styrian Golding (SLO)	10 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis SafAle™ BE-134	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Curacao, suszona skórka gorzkiej pomarańczy	5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Cukier kandyzowany belgijski BIAŁY	100 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Brzecznię schładzamy do 18°C i zadajemy przygotowanym wcześniej starterem Fermentis SafAle™ BE-134 . Temperaturę fermentacji podnosimy o 1°C na dzień, aż dojdziemy do 23-24°C. Fermentujemy około 3-4 tygodnie. Rozlew (refer...) 150-160g glukozy na 20l piwa. Po butelkowaniu piwo należy pozostawić w temperaturze pokojowej na około 7-10 dni, a później najlepiej przechowywać w chłodzie
22 maj 2018, 12:18