

Saison 1

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **24**
- SRM **9.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.3 kg (40.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (26.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (17.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	81 %	6
Ziarno	Caraamber	0.2 kg (3.5%)	75 %	59
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.8%)	78 %	400
Ziarno	Carahell	0.1 kg (1.8%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	10 g	50 min	10.5 %
Gotowanie	Zeus	10 g	30 min	14.4 %
Gotowanie	Bramling	8 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Skórka pomarańczy curacao	20 g	Fermentacja cicha	3 dni

Notatki

- Skórka dodana jako ostudzony wywar. Zagotowujemy skórkę przez 5 minut w 0,5 l wody. Skórkę dodajemy na zimno gdyż zbieramy gęstwe na 2 kolejne piwa belgijskie: dubbel oraz RIS.
15 lis 2017, 08:51