

Saison

- Gęstość **14.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **7.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **34 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Acid Malt	0.7 kg (7.3%)	58.7 %	6
Ziarno	Pilzneński	7 kg (72.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (4.2%)	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (15.6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	25 g	30 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	2500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	skórka pomarańczy	3 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka limonki	2 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Dodano na ostatnie 5 minut gotowania skórkę z 3 pomarańczy i 2 limonek
24 sie 2015, 13:30