

saïson 10

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **32**
- SRM **7**
- Styl **Saïson**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **22.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.45 kg (60.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (17.2%)	79 %	10
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.56 kg (13.8%)	75 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.14 kg (3.4%)	78 %	400
Cukier	cukier	0.21 kg (5.2%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	13 g	60 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	aframon madagaskarski	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kafir	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka cytrynowa	10 g	Gotowanie	5 min