

Saison 12 BLG

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **8.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.83 kg (54.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.02 kg (14.6%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1.02 kg (14.6%)	85 %	4
Ziarno	Optima Karmelowy 20-30 EBC	0.28 kg (4%)	75 %	30
Ziarno	Optima Karmelowy 350-450 EBC	0.28 kg (4%)	70 %	299
Ziarno	Zakwaszający	0.18 kg (2.6%)	75 %	7
Cukier	Glukoza	0.37 kg (5.3%)	100 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	65 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	20 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	18 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Płynne	138.46 ml	Mangrove Jack's
--------------------------------------	-----	--------	-----------	-----------------

Notatki

- Może użyć EKG lub inny
30 lip 2017, 12:41