

Saison 14°BLG / BE256

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **26**
- SRM **7.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (57.7%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (9.6%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (19.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5.8%)	75 %	150
Cukier	Glukoza	0.4 kg (7.7%)	100 %	0

w 60 minucie gotowania

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	65 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	20 min	4.5 %
razem ze skórką pomarańczy				
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	5 min	4.5 %

Drożdże

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

Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	safale
-----------------------------	-----	-------	--------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórki słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min