

## SAISON 15.5 blg MARYNKA/EKG z miodem

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **30**
- SRM **7.1**
- Styl **Saison**

### 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **600 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **600 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (36.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (24.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (6.1%)	78 %	18
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.5 kg (6.1%)	79 %	7
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (6.1%)	83 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (6.1%)	61 %	5
Ziarno	Rye Malt	0.3 kg (3.7%)	63 %	10
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.2%)	80 %	6
Dodatek	Miód Wielokwiatowy	0.8 kg (9.8%)	70 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka PL	34 g	60 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.1 %
Whirlpool	East Kent Goldings	20 g	40 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison x3 op.	Ale	Suche	33 g	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka gorzkiej pomarańczy curacao	5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	skórka słodkiej pomarańczy	5 g	Gotowanie	15 min