

Saison

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **26**
- SRM **7.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (55.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.5 kg (7%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.5 kg (7%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Viking melanoidynowy | 0.5 kg (7%) | 75 % | 60 |
| Ziarno | Acid Malt | 0.15 kg (2.1%) | 58.7 % | 6 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.5 kg (21%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Styrian Golding | 30 g | 60 min | 3.4 % |
| Gotowanie | Styrian Golding | 30 g | 30 min | 3.4 % |
| Gotowanie | Styrian Golding | 40 g | 10 min | 3.4 % |
| Gotowanie | Marynka | 12 g | 60 min | 8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-------------------|-------|----------------------|--------|
| Przyprawa | Skórka pomarańczy | 50 g | Fermentacja burzliwa | 14 dni |
| Przyprawa | Goździki | 2 g | Fermentacja burzliwa | 14 dni |

Notatki

- Brzeczka 04.08.2020
Kultura startowa drożdży
Fermentacja burzliwa 14dni
Fermentacja cicha od 18.08
Rozlew 6g/l 02.09
Blg końcowe 3,5
18 sie 2020, 18:47