

## Saison

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **13.6**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (10%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (30%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	55 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Belgian Fruit & Spicy	Ale	Suche	11.5 g	Gozdawa

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Saison: Orzeźwiający piwo górnej fermentacji z wyraźnymi aromatami owocowymi uzyskanymi dzięki skórkom pomarańczy.

Skład zestawu:

- słód Pilznieński Viking Malt - 2kg
- słód Pszeniczny Jasny Viking Malt - 1kg
- słód Karmelowy 300 Viking Malt - 0,5kg
- słód Wiedeński Viking Malt - 1,5kg
- curacao - 20g
- chmiel goryczkowy Sybilla (PL) - 50g
- chmiel aromatyczny Lubelski (PL) - 50g
- wskazówki warzenia ( poradnik uproszczony)

Parametry:

- Temperatura fermentacji: ok 15-20°C

• Piwo górnej fermentacji

Drożdże Safbrew T-58 11,5g, Gozdawa BFSAY oraz BELGIAN FRUIT & SPICY ALE YEAST

31 lip 2021, 09:34