

SAISON #2

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **15**
- SRM **9.4**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (54.5%)	80 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	1 kg (18.2%)	82 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.2%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (9.1%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	5 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar belle saison	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	20 g	Zacieranie	5 min

Notatki

- 60 min - 64
20 min - 72
+78
-->filtracja + wysładzanie
24 lip 2017, 14:02