

Saison

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **23**
- SRM **2.8**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **20 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3.5 kg (89.7%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (10.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3726 Farmhouse Ale	Ale	Gęstwa	150 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Giops piwowarski	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kreda	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy 80%	2 g	Zacieranie	60 min

Czynnik do wody	Kwas mlekowy80%	1 g	Zacieranie	0 min
Ziolo	Bazyli	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Truskawki	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- 2ml Kwasu mlekowego do korekty pH zacieru. 1ml kwasu mlekowego do wody do wystadzania.
Profil wody zbalansowany:Ca-99.5/Mg-4/Na-4/Cl-76.5/SO4-79/HCO3-69/
Dodatek siekanej bazyli na 10 minut gotowania. Truskawki mrożone na fermentacje cichą.
4 cze 2022, 17:40