

Saison

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **13.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (71.4%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - pszeniczny jasny	1 kg (14.3%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - zakwaszający	0.25 kg (3.6%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - CaraHell	0.25 kg (3.6%)	80 %	26
Ziarno	Weyermann - Caraaroma	0.25 kg (3.6%)	80 %	360
Cukier	Cukier Kandyzowany Ciemny	0.25 kg (3.6%)	90 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	20 min	2.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	2.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	11 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	6 g	Gotowanie	65 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	curacao	25 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	15 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	cukier kandyzowany ciemny	250 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- Po 8 dniach burzliwej 1blg
7.7% alc. Odfermentowanie 93.6%
Po 7 dniach cichej 0,2 blg
8.1% alc. Odfermentowanie 98.7%

Zabutelkowane z 200g glukozy 22.01.17
16 sty 2017, 21:22