

## Saison 4

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **33**
- SRM **3.7**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malz Best	3 kg (63.2%)	81 %	3
Ziarno	Weizenmalz Best	0.5 kg (10.5%)	82 %	4
Ziarno	Wiener Malz Best	0.5 kg (10.5%)	80 %	8
Ziarno	Dinkelmalz	0.2 kg (4.2%)	--- %	6
Ziarno	Sauermalz	0.2 kg (4.2%)	--- %	4
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.3 kg (6.3%)	100 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.05 kg (1.1%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	15 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	40 g	5 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Gęstwa	300 ml	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	pomarańcza	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	koriander	10 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- Glukoza 5 min gotowania 0,3  
Milchsäure 2 ml  
Braugips 2 g  
IBU troche mniej 25 -30  
26 lut 2020, 00:51