

Saison

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **4.6**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.2 kg (59.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszoniczny	1 kg (18.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.5%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (3.7%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	1 min	6 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curaçao	25 g	Gotowanie	1 min

Notatki

- 60 min - 64
20 min - 72
+78
-->filtracja + wysładzanie
25 cze 2017, 13:06