

Saison

- Gęstość **24.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **8.6**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.8 kg (31.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (8%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (56.8%)	85 %	4
Ziarno	Amber Malt	0.3 kg (3.4%)	75 %	43

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Triskel	20 g	60 min	8 %
Gotowanie	Strisselspalt	20 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Strisselspalt	10 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Cukier kandyzowany	400 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Fermentacja Burzliwa: 21-27C - 7-10 dni
Fermentacja Cicha: 21-27C - 7dni

Zabutelkowane: 4 tygodnie
12 sty 2016, 23:35