

Saison

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **4.5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (57.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (19.2%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (19.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (3.8%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	65 min	6.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	20 min	5.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	5 g	5 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	skórka z 2 pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Początkowo miało być 20 l piwa. Po przelaniu do fermentora wychodzi na ok 17-18(straty z gotowania?). Do zacierania użyto 15 l wody, na wysładzanie kolejne 12l. Drożdże miesiąc po terminie dodane bez startera w temp. ok 17'C. (chmiel w szyszkach+ dodatki bez siatki muślinowej). BLG Brzeczki powyżej oczekiwanego ok 16,5. Mierzone przed gotowaniem i w temp. 20'C.
25 lut 2018, 11:35