

saison

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **9.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (43.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 2 kg (35.1%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.7 kg (12.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann Specjal W | 0.25 kg (4.4%) | 68 % | 300 |
| Ziarno | Carabelge | 0.25 kg (4.4%) | 80 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Oktawia | 20 g | 15 min | 7.4 % |
| Gotowanie | Oktawia | 20 g | 55 min | 7.4 % |
| Gotowanie | Oktawia | 10 g | 5 min | 7.4 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|---------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | curacao | 20 g | Gotowanie | 45 min |

Notatki

- Przed gotowaniem ok 26l 13 brix
Po gotowaniu 12?! - błąd pomiaru?
12.05.18- sprawdzam 5brix (
Spławik - 0 Blg
Próbka ze słoika 5brix (
27 kwi 2018, 22:57