

# Saison a'la Dori

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **28**
- SRM **10.7**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (52.6%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (14%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (14%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (10.5%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.5%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.5%)	78 %	400
Ziarno	Słód zakwaszający Weyermann	0.1 kg (1.8%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	65 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Glukoza	300 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	20 min

### Notatki

- Refermentacja - 160 g glukozy na 20 l piwa  
*14 cze 2018, 10:45*
- - fermentacja burzliwa 14 dni w temp około 22°C  
- fermentacja cicha 19 dni w temp około 22°C  
*14 cze 2018, 10:45*