

Saison ala Dori

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **35**
- SRM **9.6**
- 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 **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.7 kg (54.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (16.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.7 kg (14.1%)	81 %	6
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2%)	80 %	6
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.25 kg (5.1%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	65 min	8.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.3 %

Drożdze

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	20 min

Notatki

- CO2 poziom 2,6
30 lip 2017, 16:34