

## saison czy cuś

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **22**
- SRM **4.9**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński VM d	3 kg (50.8%)	81 %	4
Ziarno	wiedeński VM d	1.5 kg (25.4%)	79 %	7
Ziarno	Pszeniczny wedzony VM d	0.7 kg (11.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II d	0.7 kg (11.9%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	65 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	25 min	6.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	10 g	5 min	6.3 %
Zacieranie	Sybilla	10 g	35 min	6.3 %
Na zimno	Sybilla	10 g	7 dni	6.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

safbrew T-58	Ale	Suche	11.5 g	---
--------------	-----	-------	--------	-----

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy curacao	20 g	Fermentacja cicha	20 dni

### Notatki

- 10g sybili pójdzie do brzezki na 20-30 min do filtracji (10min 66c ; 10min 72c; 5min 76c)  
Gotowanie 66c przez 75min  
72c przez 5-10min (tylko podczas podgrzewania wody do filtracji)  
76-78c przez 5min filtracja.  
próba jod neg (czyli okey)

13.8BLG (przybliżenie 13.5) końcowego ekstraktu, 27.5-28l (podzielone na 2 fermentory)

1. Będzie na drożdżach T-58
2. Będzie na drożdżach Bulldog Saison

I zobaczymy co z tego wyjdzie  
29 gru 2017, 23:40