

Saison Dori (Grand Prix 2009)

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **31**
- SRM **10**
- 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 **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.9 L** wody do zacierania do **67.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **-2.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.7 kg (54%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (16%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.7 kg (14%)	81 %	6
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4%)	78 %	400
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (2%)	58.7 %	6
Cukier	Glukoza	0.3 kg (6%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Saaz	20 g	15 min	4.4 %
Gotowanie	Saaz	10 g	0 min	4.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3724 Belgian Saison	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	15 min