

# Saison Dorota Chrapek 15BLG

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **10.4**
- 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 **72 %**
- 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 **46 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **46 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2.7 kg (54%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (16%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (14%)	85 %	4
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	glukoza	0.3 kg (6%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	5 min