

# Saison DuPont 2 Dry Hop

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **29**
- SRM **3.2**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4.5 kg (100%)	80 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	30 min	10.7 %
Na zimno	Citra MX	100 g	3 dni	11.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
DuPont Yeast	Ale	Gęstwa	150 ml	---

## Notatki

- Zacieranie: 18 L kwas mlekowy 3ml  
Wystadzanie: 10L kwas mlekowy 2.5ml  
11 cze 2023, 09:05