

# Saison Dupont Like

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **30**
- SRM **4.9**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.1 kg (63.6%)	82 %	4
Ziarno	Steinbach wiedeński	0.5 kg (15.2%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (15.2%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (6.1%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings CP	25 g	60 min	6.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Dupont	Ale	Płynne	50 ml	---

## Notatki

- woda ro-kran 1:1  
zacieranie 16.2L -> kwas mlekowy 2ml  
wysładzanie 5L -> kwas mlekowy 1ml  
10 lip 2024, 07:24