

Saison/ Dzikus

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **69**
- SRM **3.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.4 L** wody do zacierania do **57.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wysładzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (31.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (31.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (37.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	5 min	5.1 %

Notatki

- Drożdże do wyboru:
WPL 565 - Belgian Saison
WPL 566 - Belgian Saison II
Wyeast 3724 - Belgian Saison
Wyeast 3726 - Farmhouse Ale
Drożdże najbardziej polecane do saisona, wacham się najbardziej między saison II i farmhouse.
Fermentacja pierwsze 3 dni 18/19C potem podnosić o 1C na dzień do 27C.
14 cze 2019, 13:57