

Saison klasyczny

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **24**
- SRM **4.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1.8 kg (85.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.2 kg (9.5%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.1 kg (4.8%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 10 g | 60 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 15 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Styrian Golding | 20 g | 2 min | 3.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale BE-134 | Ale | Suche | 5.75 g | Fermentis |

Notatki

- Mash-in 6,3 litra wody w temperaturze 67°C.
Wyszładzanie 75°C do 10,1 litra brzezki przedniej.
3 lut 2025, 00:08