

Saison konkurs Krakowski

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **26**
- SRM **4.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	castle malting pilsen	5 kg (80.6%)	83 %	3
Ziarno	Słód owsiany Viking	0.3 kg (4.8%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.8%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (4.8%)	79 %	16
Ziarno	Castle Malting - Blanc Wheat	0.3 kg (4.8%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	9.4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggle	20 g	20 min	5.9 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	5 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggle	30 g	5 min	5.9 %
Na zimno	East Kent Goldings	50 g	3 dni	5.1 %

Na zimno	Fuggle	50 g	3 dni	5.9 %
----------	--------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lallemand - farmhouse ale	Ale	Suche	11.5 g	lallemand
omega yeast OYL-700	Ale	Gęstwa	100 ml	Omega Yeast

Notatki

- woda kran : RO 1:1
woda do wyśładzania do Ph 5.5

Podzielone na 2 wiadra w każdym fermentacja innym szczepem drożdży
18 paź 2021, 21:10