

Saison L.2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **14**
- SRM **4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.47 kg (67.1%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	0.68 kg (18.5%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.38 kg (10.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg (4.1%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	25 g	5 min	14.6 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
whirlpool 70 stopni, 30 min				
Whirlpool	Ella (AUS)	35 g	0 min	14.6 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Ella (AUS)	35 g	3 dni	14.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wyeast - farmhouse 3726	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs

Notatki

- start ok 21 stopni, przez 4,5 dni podnoś o 1 stopień. koniec w 26 stopniach.
15 mar 2018, 09:50