

Saison 'Merican

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **29**
- SRM **4.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.1 L**

Kroki

- Temp **49 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **51.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **49C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (56.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Żytni | 1 kg (18.9%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Malteurop Wiedeński | 0.6 kg (11.3%) | 79 % | 8 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.5 kg (9.4%) | 80 % | 2 |
| Cukier | Turbinado | 0.2 kg (3.8%) | 95.7 % | 20 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Magnum | 20 g | 90 min | 12.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 50 g | 0 min | 11.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 25 g | 0 min | 14.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Pacifica (NZ) | 15 g | 0 min | 4.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 10 g | 0 min | 9.3 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 7 dni | 11.8 % |
| Na zimno | Citra | 25 g | 7 dni | 14.2 % |

| | | | | |
|----------|---------------|------|-------|-------|
| Na zimno | Pacifica (NZ) | 15 g | 7 dni | 4.8 % |
| Na zimno | Amarillo | 10 g | 7 dni | 9.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP566 - Belgian Saison II Yeast | Ale | Płynne | 200 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Whirlfloc | 2 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- 100% wody RO
Ca 60, Mg 5, Na 8, SO4 76, Cl 68, estimated pH 5.38
22 lut 2018, 18:17