

Saison na koniec lata

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **14.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.7 kg (57.4%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.8 kg (17%)	80 %	8
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.7 kg (14.9%)	82 %	5
Ziarno	Weyermann - Carahell	0.2 kg (4.3%)	74 %	25
Ziarno	Weyermann - Caraaroma	0.2 kg (4.3%)	74 %	400
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2.1%)	--- %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	65 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 3724 Saison	Ale	Płynne	125 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Glukoza	300 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Fermentacja burzliwa 14 dni w temp około 22°C
Fermentacja cicha 19 dni w temp około 22°C
200g cukru na refermentacje
11 wrz 2016, 14:00