

Saison na konkurs Cieszyn

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **28**
- SRM **5.5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2.6 kg (73.2%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (14.1%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Viking Munich Malt | 0.3 kg (8.5%) | 78 % | 18 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.15 kg (4.2%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 13 g | 45 min | 13.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|-----|-------|--------|--------------|
| Danstar - Belle Saison | Ale | Suche | 11.5 g | Danstar |

Notatki

- woda ro:kran 1:1 modyfikowana kwasem mlekowym
Zacieranie 13,3 L - 2ml kwas mlekowy
Wyladzanie 7L - 3ml kwas mlekowy
30 lip 2022, 10:38