

# 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