

Saison na WKPD 2024

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **30**
- SRM **4.1**
- 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 **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (73.2%)	82 %	4
Ziarno	Steinbach wiedeński	0.5 kg (12.2%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.8%)	60 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.2 kg (4.9%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic Dep	10 g	60 min	12.2 %
Gotowanie	Mosaic Dep	10 g	30 min	12.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

Notatki

- Woda RO:kran 1:1
zacieranie 18L -> kwas mlekowy 2ml
wyszładzanie 7L -> kwas mlekowy 1.5ml
4 sie 2024, 09:09