

Saison no.2

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **23**
- SRM **9.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (52.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (14%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.5%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.5%)	78 %	400
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.5%)	77 %	26
Cukier	Cukier biały	0.5 kg (8.8%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	20 min
Klarowanie	Mech irlandzki	6 g	Gotowanie	20 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	5 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- Woda "Oaza" z Biedry:
HCO - 220
SO - 36
Cl - 3
Ca - 41
Mg - 24
Na - 9
K - 2
19 paź 2018, 11:36