

Saison No 8 porównanie wlp 565 i wyeast 3724

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **22**
- SRM **3.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **100 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **100C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2 kg (34.2%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	2 kg (34.2%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1 kg (17.1%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.5%)	79 %	10
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.25 kg (4.3%)	100 %	0
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.7%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	35 g	60 min	7.2 %
Whirlpool	Galaxy	100 g	0 min	15 %
Whirlpool	XJA/436 50g - RPA	50 g	0 min	15.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - Belgian Saison 3724	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs
WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	zest z pomarańczy	20 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- Warka 25 l rozdzielona na 2 części:
1 cz 3724 20st->26
2 cz 565 20st ->24
26 paź 2019, 10:55