

SAISON NZ - CHERRY ROSE

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **60**
- SRM **7.6**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (52.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (17.6%)	79 %	10
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (1.8%)	79 %	5
Ziarno	Briess - Caracrytal Wheat Malt	0.4 kg (7%)	78 %	108
Cukier	cukier	0.06 kg (1.1%)	100 %	1
Cukier	glukoza	0.06 kg (1.1%)	100 %	1
Cukier	maltodekstryna	0.06 kg (1.1%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rakau (NZ)	30 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	6 g	26 min	11 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	20 g	26 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	20 g	7 min	7 %

Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	30 g	4 min	4.1 %
---------------------------	---------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP590 French Saison Ale	Ale	Płynne	35 ml	---