

Saison OYL-500

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **21**
- SRM **4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpson extra pale ale	2 kg (46.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (23.3%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (11.6%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (11.6%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	30 g	5 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	60 g	7 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-500	Ale	Płynne	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	siarczan wapnia	2.5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	2.5 g	Zacieranie	60 min