

SAISON Przełom GH

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **21**
- SRM **4.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2100 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2530 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1500 L**
- Całkowita objętość zacieru **2000 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1500 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **1530 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **2530 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	350 kg (70%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	50 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	50 kg (10%)	80 %	16
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	25 kg (5%)	72 %	4
Ziarno	płatki owsiane	25 kg (5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	2000 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Cascade	2000 g	15 min	6.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	1000 g	Danstar

Dodatki

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

Klarowanie	mech	300 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	skórka słodkiej pomarańczy	500 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	curacao	1000 g	Gotowanie	10 min