

Saison TB

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **14**
- SRM **5.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.7 L** wody do zacierania do **66.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (64.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.9 kg (16.5%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.65 kg (11.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.4 kg (7.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Triskel	25 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Strisselspalt	20 g	15 min	4 %
Gotowanie	Strisselspalt	20 g	5 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Suche	33 g	Fermentis

Dodatki

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

Dodatek smakowy	skórki pomarańczy	25 g	Gotowanie	10 min
Inne	cukier kandyzowany	500 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- BIAB
2 saszetki BE-134
Fermentacja 23st
14 lut 2022, 10:06