

SAISON v6 #105

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **4.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78.1 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **7 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **7 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Mep©Ale | 3.5 kg (75.3%) | 82.2 % | 4.8 |
| Ziarno | Bestmalz - pszeniczny | 0.4 kg (8.6%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Viking - wiedeński | 0.5 kg (10.8%) | 78 % | 9 |
| Ziarno | Chateau - Abbey | 0.25 kg (5.4%) | 78 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus | 10 g | 60 min | 12.4 % |
| Gotowanie | Sabro | 5 g | 60 min | 14.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Styrian Celeia | 50 g | 3 min | 3.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Gęstwa | 140 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------------------|-----------------------|-------|------------|-------|
| Czynnik do wody | Gips | 2.5 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | kwas mlekowy 80% [ml] | 2.9 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | chlerek wapnia [ml] | 0 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | węglan wapnia/kreda | 0 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | sól epsom | 1.5 g | Zacieranie | --- |
| Klarowanie | irish moss | 3 g | Gotowanie | 0 min |
| zastanowić się czy dodawać? | | | | |