

Saison + Witbier

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **29**
- SRM **5.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **100C**
- Wyszładzaj używając **32 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	8 kg (64%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (12%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (16%)	79 %	22
Ziarno	Carahell	0.5 kg (4%)	77 %	26
Ziarno	zakwaszający	0.5 kg (4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	30 min	5 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	10 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's - Belgian Wit M21	Pszeniczne	Suche	26 g	Mangrove Jack's

Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	26 g	Mangrove Jack's
-----------------------------------	-----	-------	------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra rozmiażdżona	40 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Warka docelowo 45 litrów, podzielona po schłodzeniu na 2 części. Do jednej idą drożdże do Saisonu, do drugiej do Witbiera
12 gru 2019, 23:47