

## saïson wlp 648

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **21**
- SRM **5.7**
- Styl **Saïson**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	2.3 kg (46.9%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2 kg (40.8%)	80.5 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (6.1%)	79 %	10
Ziarno	Aromatic Malt	0.2 kg (4.1%)	78 %	51
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.1 kg (2%)	100 %	99

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	8 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	32 g	5 min	13.2 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp648	Ale	Płynne	1000 ml	wlp