

## Saison wlp590 Topaz Tea Hibiscus

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **21**
- SRM **3.7**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (76.9%)	80 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.7 kg (13.5%)	83 %	5
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (9.6%)	75 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	10 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Topaz	10 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Topaz	20 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Hibiscus	50 g	0 min	1 %
Aromat (koniec gotowania)	tea wine with blueberries	20 g	0 min	1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
white labs WLP590 French Saison	Ale	Gęstwa	1000 ml	white labs