

Saison WLP590 XJA436

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **17**
- SRM **3.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (10.2%)	79 %	10
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (10.2%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (71.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.28 kg (5.7%)	85 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (2%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	XJA436	5 g	60 min	15.2 %
Aromat (koniec gotowania)	XJA436	15 g	10 min	15.2 %
Aromat (koniec gotowania)	XJA436	30 g	0 min	15.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP590 French Saison Ale Yeast	Ale	Płynne	35 ml	WLP