

Saison z kolendra i skórka pomarańczy słodkiej

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **8.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.7 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **33.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Mep©Lager | 4.5 kg (45.5%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Słód pszeniczny | 4 kg (40.4%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (10.1%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.4 kg (4%) | 70 % | 299 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 45 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Belgian Saison Bulldog | Ale | Suche | 20 g | Danstar |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------|-----------------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Skórka pomarańczy słodka | 60 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | Kolendra | 35 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | Pomarańcze | 800 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- Dodatki były dodane na ostatnie 15 minut gotowania oraz trzymane przez chłodzenie brzezki. Finalnie wyszło 13,5 blg
28 wrz 2018, 10:58