

saison2017

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **22**
- SRM **11.5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1.5 kg (58.8%)	80 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (19.6%)	73 %	120
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (19.6%)	82 %	5
Ziarno	słód zakwaszający	0.05 kg (2%)	76 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	55 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

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

Inne	cukier inwertowany	0.25 g	Gotowanie	90 min
------	--------------------	--------	-----------	--------