

sajson 2

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **35**
- SRM **5.6**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **6 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **6 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2.6 kg (59.1%)	80.5 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (27.3%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.4 kg (9.1%)	85 %	8
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (4.5%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	3.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Eclipse	15 g	5 min	17.5 %
Na zimno	Eclipse	35 g	3 dni	17.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM702 prace sezonowe	Ale	Płynne	1500 ml	---

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	---