

## sajson 3

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **19**
- SRM **7.3**
- Styl **Sajson**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **6 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.2 kg (61.1%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (29.1%)	79 %	10
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (7.3%)	73 %	80
Cukier	cukier	0.177 kg (2.6%)	100 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	40 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	3.4 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	anyż	5 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	5 min

### Notatki

- cukier po kilku dniach fermentacji  
*16 paź 2022, 15:53*