

sajson 4

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **42**
- SRM **5.2**
- Styl **Sajson**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **6 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | crisp extra pale | 2 kg (55.6%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.2 kg (33.3%) | 85 % | 4 |
| Cukier | Sugar, Table (Sucrose) | 0.2 kg (5.6%) | 100 % | 2 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.2 kg (5.6%) | 73 % | 80 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 60 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 21 g | 5 min | 5.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| lallemand - farmhouse | Ale | Suche | 10 g | --- |

Dodatki

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