

sen nocy letniej 2 - sesion wheat saison

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **20**
- SRM **4.6**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **0.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (48.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (48.8%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.1 kg (2.4%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	20 g	50 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Spalt Select	30 g	5 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
White Labs WLP566 Belgian Saison II	Ale	Płynne	25 ml	White labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka gorzkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	Aframon madagaskarski	5 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Ananas	1200 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Czerwone porzeczki	1200 g	Fermentacja cicha	5 dni