

Sencha Saison wjp 590

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **22**
- SRM **9.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (75.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.5 kg (9.4%)	79 %	7
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (9.4%)	83 %	5
Ziarno	Briess - Extra Special Malt	0.3 kg (5.7%)	73 %	256

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	5 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
French saison wlp 590	Ale	Gęstwa	1000 ml	white labs

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	sencha brzoskwiowa	40 g	Gotowanie	15 min