

Sezą 1

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **35**
- SRM **3.5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (95.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.25 kg (4.8%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	40 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BFSAY	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

Notatki

- Drożdże uwodniłem (wsypałem i zamieszałem) bardzo ładnie urosły z taką czapą. Minął tydzień i jeszcze bulgocze w rurce. temperatura fermentacji 23 {+ - 1}

Po filtracji i wysładzaniu wyszło 28 l - 10,5 blg
Przed chłodzeniem 11,25 blg
Ok. 2 l. poszło w kanał z chmielinami
Cicha po 9 dniach (20,5 l)

Kolor piwa jest tragiczny, ale o dziwo jest bardzo dobre. Wyraźna goryczka, smak chmielu, aromat bardziej trawiasty ale przyjemny, bardzo orzeźwiający.

7 cze 2017, 16:15