

Sezon 1

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **31**
- SRM **4.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (56.6%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (15.1%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (15.1%)	85 %	4
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.3 kg (5.7%)	78 %	20
Cukier	Cukier kandyzowany	0.4 kg (7.5%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	210 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	5 g	Zacieranie	65 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	5 g	Zacieranie	65 min
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- pH zacieru ustawić na 5,6 kwasem mlekowym (sprawdzić 5min po zadaniu słodów). Cukier kandyzowany dodać na ostatnie 10min gotowania. Fermentację zacząć od 18st i powoli zwiększać do 25 przez 14 dni. Następnie przez 14 dni trzymać na cichej w temperaturze 22st. Nagazować 8g glukozy na 1l piwa. Refermentację prowadzić 7-10 dni w temperaturze pokojowej, a następnie minimum 3-4 tygodnie w niższych temperaturach. Następnie można próbować po 4-5 tygodniach od rozlewu. Można przechowywać dłużej.

24 sty 2021, 18:39