

Sezon Blond 3

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **29**
- SRM **4.5**
- 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 **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **68.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 63C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (85.5%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (8.5%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0 kg	78 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (4.3%)	80 %	45
Cukier	cukier	0.1 kg (1.7%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	10 g	20 min	11.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Gęstwa	200 ml	Mangrove Jack's

Notatki

- Na podstawie receptury zwycięskiego piwa pana Macieja Osińskiego.
Trzecie podejście do formuły na tych samych drożdżach - większa objętość, cukier, kolejność chmieli,
liczenie gęstości na ciepło (kalkulator)
30 sty 2022, 23:20