

Sezon letni 3

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **33**
- SRM **10.8**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.5 kg (66%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.7 kg (13.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Carahell | 0.5 kg (9.4%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.2 kg (3.8%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Acid Malt | 0.1 kg (1.9%) | 58.7 % | 6 |
| Cukier | Glukoza | 0.3 kg (5.7%) | 100 % | 1 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 15 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 10 g | 0 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|---------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Curacao | 30 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- https://docs.google.com/document/d/1Sm_NxcropazxFam3eaWA39kpTzY3x78s1TEfk0U7RRY/edit - opis stylu
<http://blog.homebrewing.pl/saison-receptura/> - receptura Dori
7 lip 2020, 10:44