

Sezon na Belgię - bazowy

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **6.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1 kg (39.2%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.6 kg (23.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.6 kg (23.5%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (7.8%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (3.9%)	85 %	3
Cukier	cukier brązowy Dry Demerara	0.05 kg (2%)	95 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	10 g	50 min	7 %
Gotowanie	Magnat	3 g	50 min	11 %
Gotowanie	Perle	20 g	15 min	7 %
Gotowanie	Centennial	10 g	7 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Żadnych przypraw, zobaczmy co te drożdże potrafią.
24 lut 2017, 15:04