

Sezon na Saison

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **10.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1.85 kg (29.1%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.65 kg (26%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1.5 kg (23.6%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.75 kg (11.8%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Carahell | 0.1 kg (1.6%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Caraamber | 0.15 kg (2.4%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.25 kg (3.9%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | zakwaszający | 0.1 kg (1.6%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Blanc | 30 g | 60 min | 8 % |
| Gotowanie | Sladek | 15 g | 15 min | 6 % |
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 10 min | 10 % |

| | | | | |
|-----------|--------|------|-------|------|
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 2 min | 10 % |
|-----------|--------|------|-------|------|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|-----|-------|-------|--------------|
| B16 Belgian Saison | Ale | Suche | 10 g | Bulldog |

Notatki

- Brix pogotowaniu 13
6 sie 2017, 20:43