

sezonik

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **28**
- SRM **5.6**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.65 kg (52.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (20%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.4 kg (8%)	85 %	8
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.3 kg (6%)	100 %	0
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.06 kg (1.2%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	25 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Perle	25 g	15 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Starter dwustopniowy z jednej fiolki drożdży, 0,5l -> 1,5l w całości zdany do brzezki.

Fermentacja 17', podnosić codzień o 1'-1,5', zostawić w 24' na 28 dni.
4 sie 2021, 11:08