

sezonowiec

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **7.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (58.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	1.5 kg (25.2%)	79 %	7
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8.4%)	83 %	5
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (4.2%)	80 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.7%)	78 %	400
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (1.7%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	18 g	60 min	11 %
Gotowanie	Styrian Golding	25 g	20 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	5 min	3.6 %
Na zimno	Ahtanum	100 g	3 dni	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's

Notatki

- rozłożone na 2 części po 12L. Jedna bazowa i do jednej 100g Ahtanum
24 maj 2018, 08:59