

SH Glacier Saison z Jaśminem i owocami GOJI

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **26**
- SRM **4.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (54.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (18.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (9.1%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (18.2%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Glacier | 30 g | 60 min | 5.5 % |
| Gotowanie | Glacier | 20 g | 20 min | 5.5 % |
| Gotowanie | Glacier | 10 g | 10 min | 5.5 % |
| Gotowanie | Glacier | 20 g | 0 min | 5.5 % |
| Na zimno | Glacier | 20 g | 4 dni | 5.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M29 French Saison | Ale | Suche | 20 g | Mangrove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Kwiaty Jaśminu | 5 g | Zacieranie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Herbata Jasminowa | 15 g | Fermentacja cicha | 20 dni |