

# 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