

sizzzzon

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **24**
- SRM **8.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **27.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (57.4%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (19.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (14.4%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (4.8%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (1.4%)	68 %	601
Cukier	glukoza	0.3 kg (2.9%)	1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Junga	20 g	45 min	10 %
Gotowanie	Junga	10 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	-------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Poniżej zalecany sposób zacierania na 20-22l piwa:
 - słody wsypujemy do 20l wody o temperaturze 65oC,
 - przez pierwsze 60 min. utrzymujemy zacier w temperaturze 62oC,
 - następnie przez 30 min. utrzymujemy zacier w temperaturze 68oC,
 - następnie przez 5 min. w temperaturze 74oC,
 - podgrzanie do 78oC,
 - wysładzanie w 12l wody o temperaturze 80oC.

Chmielenie przez 90 min:

- w 75-tej minucie gotowania - 20g chmielu Fuggle + 20g chmielu Perle

Fermentacja burzliwa 5-7 dni w temperaturze 16-18oC, następnie fermentacja cicha w temperaturze 14-18oC około 2-4 tygodnie, rozlew do butelek. Po 4 tygodniach piwo jest gotowe do spożycia.

9 lut 2020, 01:18

- Zacieranie:

Ześrutowane słody wsypane do około 15l wody o temperaturze około 65-66°C.

temp początek

Słody wsypujemy stopniowo i mieszamy, aby rozbić ewentualne grudki.

zasyp zasyp 2 zacieranie

Temperatura zacieru powinna się ustalić na poziomie 64°C. Jeśli mamy za niską temperaturę wówczas możemy lekko podgrzać zacier.

Temperaturę 64°C utrzymujemy przez 60 minut.

Podgrzewamy zacier (cały czas mieszając) do temperatury 72°C i przetrzymujemy zacier w takiej temperaturze przez 15-20 minut.

zacieranie dekstrynujaca zacieranie dekstrynujaca 2

Możemy wykonać próbę jodową, ale po tak długim zacieraniu skrobi raczej w zacierze już nie powinno być.

Zacier podgrzewamy do 76°C i przenosimy do kadzi filtracyjnej.

Filtracja:

Po odczekaniu 30 minut rozpoczynamy filtrację. Pierwsze kilka litrów mętnej brzezki zawracamy (czyli wlewamy ponownie) do kadzi filtracyjnej. Resztę zbieramy do umytego po zacieraniu garnka.

filtracja zawracanie mętnej brzezki

Gdy powierzchnia młóta się odsłania możemy przystąpić do wysładzania, czyli do wypłukiwania wodą resztek cukrów z młóta. Wodę wlewamy stopniowo na młóto na którym wcześniej położyliśmy talerzyk.

wysładzanie

Wysładzamy do uzyskania około 23-25l brzezki.

Gotowanie i chmielenie:

Brzezkę doprowadzamy do wrzenia. Wrzucamy pierwszą dawkę chmielu, czyli 30g chmielu Marynka.

Uchylamy pokrywkę.

gotowanie gotowanie2

W 45 minucie gotowania dodajemy 20g chmielu Żateckiego oraz 20g Curacao. W 60 minucie gotowania dodajemy 300g glukozy i 10g chmielu Żateckiego.

glukoza curacao

Po upływie 65 minut od rozpoczęcia gotowania wyłączamy źródło ciepła i rozpoczynamy chłodzenie.

chlodnica

Chłodzimy do około 20°C. Dekantujemy do fermentora, porządnie napowietrzając i dodajemy drożdże. Medalowe piwo było fermentowane drożdżami Wyeast 3724 Saison Ale. Tym razem użyłam trochę mniej popularnych Wyeast 3726 Farmhouse Ale, oczywiście robiąc wcześniej porządy starter.

Fermentacja:

Saison lubi wysokie temperatury, spokojnie można go fermentować nawet w temperaturze powyżej 25°C.

Dla medalowego saisona:

- fermentacja burzliwa 14 dni w temp około 22°C

- fermentacja cicha 19 dni w temp około 22°C

Refermentacja z użyciem 160g glukozy (na 20l piwa).

Powyższą recepturę możecie skomponować sami lub skorzystać z gotowego zestawu - dostaniecie odważone surowce oraz szczegółową in
9 lut 2020, 01:21

- Parametry:

Ekstrakt początkowy: 14.0°Blg

Goryczka: 28 IBU

Barwa: 15 EBC

Objętość brzeczki nastawnej: 20 litrów

Składniki:

Słody: pilzneński 2.5kg (48%), pszeniczny 1.5kg (29%), wiedeński 1.0kg (19%), Caramunich I 0.2kg (4%).

Chmiele: Styrian Goldings 65g (5,3% alfa-kwasów).

Drożdże: Fermentum Mobile FM21 Odkrycie sezonu (odpowiednio duży starter lub odpowiednia ilość gęstwy, przelicz tutaj).

Dodatki: Świeża skórka pomarańczy 20g (mniej więcej tyle powinno wyjść z jednej pomarańczy, obieramy tylko wierzchnią, pomarańczową warstwę, bez białego albedo).

Proces:

Całość słodów zacieramy w około 17-18 litrach wody przez 60 minut w 64°C. Następnie wykonujemy mash-out do 76-78°C.

Filtrujemy i wysładzamy do uzyskania brzeczki o ekstrakcie 11-12°Blg.

Gotujemy przez 75 minut stosując następujący schemat chmielenia:

15g Styrian Goldings na ostatnie 55 minut.

25g Styrian Goldings na ostatnie 15 minut.

25g Styrian Goldings i 20g świeżej skórki pomarańczy na ostatnie 5 minut.

Brzeczkę schładzamy do 16-18°C i zadajemy przygotowanym wcześniej starterem lub świeżą gęstwą

Fermentum Mobile FM21 Odkrycie sezonu.

Temperaturę fermentacji podnosimy o 1°C na dzień, aż dojdziemy do 23-24°C.

Fermentujemy około 3-4 tygodnie.

Przelewanie piwa na fermentację cichą jest w tym przypadku zbędne. Możemy je od razu zabutelkować celując w nagazowanie około 2.6v/v. Będzie to jakieś 130g glukozy na 20 litrów.

20 sie 2020, 20:19