

## Sorachi Saison

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **7.5**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **54 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min w 44C**
- Przetrzymaj zacier **5 min w 54C**
- Przetrzymaj zacier **50 min w 62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min w 73C**
- Przetrzymaj zacier **20 min w 76C**
- Wyladuj używając **22.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.7 kg (71.8%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (6.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.35 kg (5.3%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.5%)	80 %	6
Ziarno	Melanoiden Malt	0.4 kg (6.1%)	80 %	39
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (4.6%)	79 %	45
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (4.6%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	15 min	10 %

Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	0 min	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	20 g	0 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Bretty na cichą	20 g	Fermentacja cicha	19 dni