

Sour Saison

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **12**
- SRM **7.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz - Pilzneński	1 kg (31.7%)	80.5 %	4
Ziarno	Bestmalz - Pale Ale	0.65 kg (20.6%)	80.5 %	6
Ziarno	Bestmalz - Pszeniczny	0.5 kg (15.9%)	82 %	4.5
Ziarno	Strzegom - Monachijski typ II	0.45 kg (14.3%)	79 %	22
Ziarno	Castlemalting - Aroma	0.2 kg (6.3%)	78 %	100
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.15 kg (4.8%)	78 %	4
Ziarno	Bestmalz - Acid Malt	0.2 kg (6.3%)	58.7 %	4.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	7.1 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	13.7 %

Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	0 min	14.5 %
---------------------------	--------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	L. plantarum	0 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Zest z pomarańczy	25 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Zest z cytryny	25 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Piwo zakwaszane metodą kettle sour przy użyciu probiotyku Sanprobi IBS (12 kapsułek) przez 48h
5 wrz 2018, 16:40