

## 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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj 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