

виноградная лоха

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **26**
- SRM **5.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (54.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Vienna Malt	1 kg (18.2%)	78 %	7
Ziarno	Carahell	0.5 kg (9.1%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	8.7 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	1 min	8.7 %
Na zimno	Amarillo	60 g	2 dni	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BE-134	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Sok z winogron	14 g	Fermentacja cicha	14 dni
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	12 min