

Walońskie Żniwa - Session Saison

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **25**
- SRM **5.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (88.9%)	80 %	9
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (11.1%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	35 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	65 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	1500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Suszone Skórki Gorzkich Pomarańczy (Curacao)	20 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Fermentacja:
Burzliwa (7-8 dni w 20-22 st. C)
Cicha (7-8 dni w 20-22 st. C)

Butelkowanie:
Syrop cukrowy (110 g cukru w 400 ml wody) na refermentację.

Dojrzewanie piwa:
3 tygodnie w temperaturze 19-21 st. C.

Na zdrowie!
16 lut 2017, 18:44