

Warka #009 - Saison

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **39**
- SRM **8.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.83 kg (55%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.22 kg (14.6%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.22 kg (14.6%)	85 %	4
Ziarno	Optima Karmelowy 20-30	0.06 kg (4%)	80 %	30
Ziarno	Optima Karmelowy 350-450	0.06 kg (4%)	80 %	299
Ziarno	Zakwaszający	0.04 kg (2.6%)	75 %	7
Cukier	Glukoza	0.08 kg (5.3%)	90 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	9 g	65 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	6 g	20 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	3 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	6 g	Gotowanie	15 min