

Wilczy saison v2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **22**
- SRM **3.8**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.7 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.7 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **75C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.675 kg (87.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.375 kg (12.3%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	13.5 %
Whirlpool	Rakau	25 g	5 min	10.7 %
Whirlpool	Mosaic	5 g	5 min	12 %
Whirlpool	Motueka	15 g	5 min	8 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	5 min	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	11 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Aframon madagaskarski	2 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	12.5 g	Gotowanie	5 min