

# Oskar's recipe

## Saison

### SUROWCE (OK. 25 L BRZECZKI/20L PIWA):

- Stód pilzneński Viking Malt – 3,0 kg (49%)
- Stód monachijski typ I Viking Malt – 1,0 kg (16%)
- Stód pszeniczny jasny Weyermann® – 1,0 kg (16%)
- Stód pale ale Weyermann® – 0,65 kg (10%)
- Stód pszeniczny ciemny Weyermann® – 0,25 kg (4%)
- Stód karmelowy Carabelge Weyermann® – 0,20 kg (3%)
- Stód zakwaszający Weyermann® – 0,10 kg (2%)
- Chmiel Marynka ( $\alpha$  kwasy 9,5 %) – 50 g
- Chmiel Sybilla ( $\alpha$  kwasy 6,5 %) – 50 g
- Curacao – 20 g
- Kolendra – 10 g
- Drożdże Safale T-58 – 11,5 g

### ZACIERANIE:

- 64°C – 50 min
- 72°C – 20 min
- 78°C – wygrzew
- wysładzanie wodą ok. 78°C

### CHMIELENIE:

- Marynka 20 g – na 60 min
- Marynka 30 g – na 35 min
- Sybilla 20 g – na 20 min
- Sybilla 30 g – na zimno 3 dni przed rozlewem

### FERMENTACJA:

- burzliwa 4 dni w temp 19°C
- burzliwa 10 dni w temp 22°C
- cicha 10 dni w temp 20°C

### PRZEBIEG KROK PO KROKU:

1. Do garnka o pojemności 30 l wlać 19 l wody i wsypać ześrutowane słody.
2. Ustalamy temperaturę na 67°C i utrzymujemy przez 50 min.
3. W drugim garnku zaczynamy grzać wodę do wysładzania do 76°C.
4. Podnosimy temperaturę do 74°C i utrzymujemy przez 20 min.
5. Przeprowadzamy próbę jodową i decydujemy czy zacierać dalej.
6. Podgrzewamy zacier do 78°C i przenosimy do filtracji (izolacja kadzi kocem).
7. Czekamy ok. 30 min, aż złoże się ułoży.
8. Wysładzamy powoli wodą 76°C do uzyskania 25l brzeczki.
9. Gotujemy szklankę wody na starter drożdżowy, przykrywamy folią aluminiową i chłodzimy do ok. 18°C.
10. Gotujemy brzeczkę przez 70 min:
  - a) W 10 min dodajemy 20 g chmielu Marynka.
  - b) W międzyczasie dezynfekujemy fermentor i rurkę fermentacyjną.
  - c) W 35 min dodajemy 30 g chmielu Marynka.
  - d) W 60 min dodajemy 20 g chmielu Sybilla i wkładamy chłodnicę do brzeczki.
  - e) W 65 min dodajemy 20 g curacao i 10 g rozdrobnionej kolendry.
11. Robimy starter drożdżowy, czyli dodajemy drożdży do przygotowanej wody.
12. Zaczynamy chłodzenie przy minimalnym ciśnieniu wody.
13. Pobieramy próbkę 100 ml, ogrzewamy do 20°C i mierzymy BLG.
14. Chłodzimy brzeczkę do 17°C, przelewamy do fermentora (napowietrzamy) i dodajemy drożdże.
15. Fermentujemy przez ok. 4 dni w temperaturze 19°C, a następnie zwiększamy temperaturę do 22°C kiedy fermentacja „zacznie cichnąć”.
16. Po 14 dniach mierzymy BLG. Jeśli BLG odpowiednio niskie przelewamy na cichą i zostawiamy na kolejne 10 dni.
17. Po 7 dniach dodajemy pozostałe 30 g chmielu Sybilla.
18. Po 3 dniach mierzymy BLG i decydujemy czy fermentować dalej.
19. Jeśli BLG nie spada to butelkujemy.
20. Refermentujemy glukozą w ilości 7g na każde 0,5l piwa.