

#10 Lemon Saison

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **12**
- SRM **4.8**
- 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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **74 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.2 kg (75%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.9%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.9%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.6%)	77 %	26
Ziarno	Zakwaszający	0.2 kg (3.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Perle	20 g	15 min	7 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórki pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Zest z cytryny	55 g	Gotowanie	10 min