

#14 Saison

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **29**
- SRM **7.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.3 kg (60%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (18.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.6%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	15 g	40 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale T-58	Ale	Suche	10 g	Fermentis