

#22 Saison

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **24**
- SRM **4.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Wyszładzaj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.4 kg (72.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.1%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.1 kg (3%)	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	18 g	5 min	3.5 %
Gotowanie	Oktawia	18 g	55 min	7.1 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	18 g	Gotowanie	5 min