

## Lekki Saison

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **3.5**
- 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 brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński  | 2.7 kg (64.3%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny  | 1 kg (23.8%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Vienna Malt | 0.5 kg (11.9%) | 78 %       | 8   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Styrian Golding | 60 g  | 55 min | 3.6 %      |
| Gotowanie | Styrian Golding | 30 g  | 15 min | 3.6 %      |
| Gotowanie | Styrian Golding | 30 g  | 5 min  | 3.6 %      |

### Drożdże

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