

## Początek sezonu

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM **7.5**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **68.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.1 kg (1.6%)  | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Viking Munich Malt          | 2 kg (31.7%)   | 78 %       | 18  |
| Ziarno | Viking Pilsner malt         | 1.2 kg (19%)   | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Red Ale              | 0.5 kg (7.9%)  | 75 %       | 70  |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 2.5 kg (39.7%) | 80 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle              | 36 g  | 60 min | 7.1 %      |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 36 g  | 10 min | 5.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale T-58 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |