

SAISON #1

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **10**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.35 kg (54%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (16%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.35 kg (14%)	--- %	8
Ziarno	Carahell	0.1 kg (4%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (4%)	78 %	400
Ziarno	Zakwaszający	0.05 kg (2%)	--- %	4
Cukier	Glukoza	0.15 kg (6%)	--- %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	65 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	5 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	6 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	20 min
Inne	glukoza	50 g	Gotowanie	5 min