

Saison #1

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **31**
- SRM **4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **382.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **510 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **382.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **367.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **622.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	90 kg (70.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	25 kg (19.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	12.5 kg (9.8%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	500 g	60 min	15.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	hibiskus	850 g	Gotowanie	1 min