

## Saison #19

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **34**
- SRM **4.5**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **69.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno  | malteurop Pilzneński        | 3 kg (56.6%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno  | Strzegom Wiedeński          | 1 kg (18.9%)  | 79 %       | 10  |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana       | 1 kg (18.9%)  | 75 %       | 3   |
| Ziarno  | weyermann Carahell          | 0.2 kg (3.8%) | 77 %       | 26  |
| Ziarno  | Weyermann - Acidulated Malt | 0.1 kg (1.9%) | 80 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 25 g  | 60 min | 5.1 %      |
| Gotowanie | Marynka            | 25 g  | 25 min | 10 %       |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 10 g  | 15 min | 5.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Płynne | 300 ml | Fermentum Mobile |