

Saison 2.0

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **29**
- SRM **4.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.7 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (47.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (31.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (15.7%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.18 kg (5.7%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	3.5 %
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	12.2 %