

Saison 2022_04

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **34**
- SRM **4.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.3 kg (60.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.8 kg (14.7%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (4.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.11 kg (2%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	10 g	10 min	11 %
Whirlpool	lunga	10 g	0 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Lager	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	25 g	Gotowanie	20 min
Inne	Glukoza	300 g	Gotowanie	0 min