

Saison 30!

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **28**
- SRM **6**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **600 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **600 min** w **64C**
- Wyszładzaj używając **2.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (48.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (28.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (19.2%)	79 %	10
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.8%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	64 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	23 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	22 g	5 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
-----------	-------------------------------	------	-----------	-------