

## saison

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **28**
- SRM **5.5**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

### Kroki

- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **26 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód pilzneński klepiskowy bruntal | 4 kg (55.2%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt               | 1.5 kg (20.7%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Castle malting wheat blanc         | 1.5 kg (20.7%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150                | 0.25 kg (3.4%) | 75 %       | 150 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition          | 50 g  | 60 min | 6 %        |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 25 g  | 25 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 25 g  | 5 min  | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Płynne | 160 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa                | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------|----------------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | SKÓRKA<br>POMARAŃCZY | 32 g  | Gotowanie | 5 min |

## Notatki

- FERMENTACJA 25C  
12 gru 2019, 13:38