

saison na wakacje

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **27**
- SRM **7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (7.1%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (11.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Pilznieński	2.3 kg (54.8%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.4 kg (9.5%)	77 %	26
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.3 kg (7.1%)	70 %	130
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2.4%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	50 min	8 %
Gotowanie	Marynka	5 g	10 min	10 %
Gotowanie	Aurora	10 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	15 g	0 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Płynne	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	10 min