

Saison wyeast

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński Malteurop	4 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	pszeniczny optima	1 kg (19.2%)	82.2 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.8%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	25 g	60 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	20 g	7 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3726 Farmhouse Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc t	0.5 g	Gotowanie	10 min