

## sławek

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **9.5**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński         | 3.24 kg (58.1%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.96 kg (17.2%) | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Pszeniczny         | 0.84 kg (15.1%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Carahell           | 0.24 kg (4.3%)  | 77 %       | 26  |
| Ziarno | Caraaroma          | 0.24 kg (4.3%)  | 78 %       | 400 |
| Ziarno | zakwaszający       | 0.06 kg (1.1%)  | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka | 30 g  | 60 min | 8.8 %      |
| Gotowanie                 | Sladek  | 24 g  | 15 min | 6.8 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Sladek  | 12 g  | 0 min  | 6.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość     | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|-----------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Płynne | 110.77 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa   | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|---------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa       | Curacao | 24 g  | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | glukoza | 360 g | Gotowanie | 0 min  |