

# Spooky Saison

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **3.2**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner Zero malt | 3.5 kg (92.1%) | 82 %       | 3   |
| Cukier | Candi Sugar, Clear       | 0.3 kg (7.9%)  | 78.3 %     | 2   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g  | 40 min | 11 %       |

## Drożdże

| Nazwa         | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium            |
|---------------|-----|--------|--------|-------------------------|
| Spooky Saison | Ale | Płynne | 100 ml | Escarpment Laboratories |

## Notatki

- Woda Kran 2:1 RO  
Zacieranie: 13L kwas mlekowy 1 ml  
Wyladzanie: 10 L kwas mlekowy 2 ml  
14 sty 2023, 14:31