

trzeci sezon

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **6.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **62 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **74 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **62 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **74C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.3 kg (76.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (10%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (10%)	79 %	16
Ziarno	weyermann zakwaszający	0.1 kg (3.3%)	--- %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	10 g	45 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	45 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm21	Ale	Gęstwa	80 ml	---