

Wiosenny Sezã

- Gęstość **13.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **6.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **34.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (54.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (18%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	2.6 kg (23.4%)	85 %	4
Ziarno	Zakwaszający	0.2 kg (1.8%)	75 %	5
Ziarno	Weyermann - Carabelge	0.3 kg (2.7%)	30 %	33

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	100 g	35 min	6.7 %
Gotowanie	Sybilla	100 g	80 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	glukoza	1000 g	Gotowanie	80 min