

Żniwa

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **12**
- SRM **5.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.3 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.8 kg (59.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.7 kg (14.9%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (10.6%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy | 0.3 kg (6.4%) | 70 % | 49 |
| Cukier | Candi Sugar, Clear | 0.4 kg (8.5%) | 100 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Triskel | 20 g | 60 min | 3.9 % |
| Gotowanie | Strisselspalt | 15 g | 15 min | 4 % |
| Gotowanie | Strisselspalt | 15 g | 5 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Płynne | 50 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------------|--------------|-----------------|-------------|
| Przyprawa | Skórki pomarańczy | 20 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Cukier kandyzowany | 400 g | Gotowanie | 5 min |