

## 0101/38L

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **21**
- SRM **3.5**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **37.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (33.3%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3 kg (33.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	2 kg (22.2%)	85 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (11.1%)	77 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	65 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	60 g	0 min	12 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	5 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	200 ml	Danstar