

## #1 Lime Saison

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **5.4**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (80.6%)	80 %	7
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.2 kg (3.2%)	78 %	20
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.1%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	15 min	3.05 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka limonki	40 g	Gotowanie	10 min

Dodatek smakowy	skórka gorzkiej pomarańczy	30 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka limonki	20 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
Dodatek smakowy	skórka gorzkiej pomarańczy	15 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
Dodatek smakowy	skórka limonki	20 g	Fermentacja cicha	19 dni