

#123 Saison

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **27**
- SRM **5.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **67.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (56.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.58 kg (21.8%)	79 %	10
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.22 kg (8.3%)	78 %	20
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (7.5%)	70 %	4
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.16 kg (6%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	15 g	45 min	9.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirfloc	1.25 g	Gotowanie	12 min
Przyprawa	Curacao	2.5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	2.5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Pożywka dla drożdży	1.3 g	Gotowanie	10 min
Inne	Witamina C	1.1 g	Fermentacja cicha	13 dni