

## #132 Pseudo Saison v.2

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **35**
- SRM **3.3**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Lager	3.5 kg (85.4%)	82 %	3
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (4.9%)	75 %	59
Ziarno	Malteurop Wheat	0.4 kg (9.8%)	86.8 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	40 g	10 min	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min

Dodatek smakowy	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
-----------------	----------	------	-----------	--------