

## #14 Saison

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **29**
- SRM **7.7**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński         | 3.3 kg (60%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński          | 1 kg (18.2%)  | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (18.2%)  | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150         | 0.2 kg (3.6%) | 75 %       | 150 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka           | 10 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Marynka           | 15 g  | 40 min | 10 %       |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g  | 10 min | 4 %        |
| Na zimno  | Citra             | 25 g  | 3 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Mosaic            | 25 g  | 3 dni  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale T-58 | Ale | Suche | 10 g  | Fermentis    |