

#15 Saison

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **6.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **89 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **30 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.75 kg (88.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.15 kg (3.5%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.15 kg (3.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (4.7%)	75 %	140

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	30 min	2 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	2 min	2 %
Gotowanie	Kent Goldings	25 g	60 min	6.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	-------	------------------