

## #16 saison

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **4.7**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (58.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (19.6%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (19.6%)	85 %	4
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (2%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	55 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	5 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale be-134	Ale	Suche	11.5 g	fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curcao	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	cukier kandyzowany	500 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- zacierano  
61-63stC 40 min  
72st 20 min  
mashout  
zadano drożdże 23stC 14 BLG do 22L brzeczki  
po 7 dniach 2 BLG złano na cichą 15.11 butelkowano z 3,5g glukozy/0,5l  
*16 paź 2018, 09:47*