

## # 17 Saison

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **27**
- SRM **4.6**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.1 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (76.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.57 kg (9.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.5%)	81 %	6
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.3 kg (5.1%)	100 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Notatki

- Zacieranie 70 min w ok. 64 C  
Przed gotowaniem ok 28,5 L - 13,8 Blg  
Gotowanie 70 min (podgrzewanie pod przykryciem)

Po gotowaniu 18 L - 18,5 Blg  
Dolane 5 L wody  
23 L - 14,5 Blg  
Zadane zrehydratyzowanymi BE -256 w 19 C  
Po tygodniu burzliwej ok. 2,2 Blg  
*5 lip 2018, 17:57*