

## 3726 Farmhouse Saison

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **20**
- SRM **7.6**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (69.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (13.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.9%)	79 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (4%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2%)	80 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.05 kg (1%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12 %

### Drożdże

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

wyeast 3726	Ale	Płynne	100 ml	wyeast
-------------	-----	--------	--------	--------