

## 3x saison

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **24**
- SRM **5.2**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.9 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.4 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **24.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (42.1%)	80 %	5
Ziarno	Pilznieński	3 kg (31.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (15.8%)	81 %	6
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (5.3%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (5.3%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	4 min	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saisonstain	Ale	Płynne	1000 ml	Omega
Gluc	Ale	Płynne	1000 ml	omega
FM 23	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pomarańcze -zest i sok 2 sztuki	22 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	whirfloc	1 g	Gotowanie	5 min
Inne	Kwas mlekowy	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	NaCl	5 g	Zacieranie	60 min