

## # 47 Saison

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **35**
- SRM **7.1**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (57.5%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.5 kg (17.2%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (11.5%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (5.7%)	81 %	53
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (5.7%)	80 %	30
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (2.3%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	25 g	30 min	8.3 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	30 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	25 g	0 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	25 g	0 min	8.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1200 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórka z cytryny	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kaffir	10 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Do zacierania użyto 30L wody.  
Zacierano w temp. 66-67°C  
Do wystadzania użyto 25 L wody  
Uzyskano 36L brzeczki przedniej o gęstości 10.8 °P przed gotowaniem  
Gotowano 75min i uzyskano 25L brzeczki przedniej o gęstości 14.5 °P  
Odebrano 1L brzeczki podczas gotowania o gęstości 12.5°P do przyszłego starteru  
*19 paź 2020, 14:39*