

#65 Sezonie, otwórz się

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **27**
- SRM **10.8**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.3 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **0.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **0.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Wiedeński	0.2 kg (5.6%)	80 %	9.5
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt Pale Ale	3.4 kg (94.4%)	70.5 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria DE 2019 granulát	10 g	60 min	7.7 %
Gotowanie	Pacifica NZ 2019 granulát	10 g	30 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria DE 2019 granulát	30 g	10 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica NZ 2019 granulát	25 g	10 min	3.6 %
Na zimno	Mandarina Bavaria DE 2019 granulát	10 g	5 dni	7.7 %
Na zimno	Pacifica NZ 2019 granulát	15 g	5 dni	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki pszenne	150 g	Zacieranie	60 min