

#9 Saison nr 2

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **28**
- SRM **6.5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (56.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (18.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (11.3%)	79 %	22
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (1.9%)	--- %	---
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5.7%)	77 %	80
Cukier	glukoza	0.3 kg (5.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	2.85 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	2.85 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	20 min