

#99 Saison

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **12.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7.55 kg (88.3%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (3.5%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3.5%)	78 %	400
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (1.2%)	65.2 %	315
Cukier	cukier	0.3 kg (3.5%)	100 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	aramis	20 g	15 min	5.9 %
Aromat (koniec gotowania)	aramis	30 g	5 min	5.9 %

Drożdze

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	5 min