

## Born To Relax

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **12.2**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                 | 2.7 kg (57.4%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński         | 0.8 kg (17%)   | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 0.7 kg (14.9%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Carahell                   | 0.2 kg (4.3%)  | 77 %       | 26  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300        | 0.2 kg (4.3%)  | 70 %       | 299 |
| Ziarno | Zakwaszający               | 0.1 kg (2.1%)  | 77 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka               | 30 g  | 65 min | 10 %       |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g  | 20 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 10 g  | 5 min  | 4.5 %      |

### Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|            |                     |       |                   |        |
|------------|---------------------|-------|-------------------|--------|
| Przyprawa  | Curacao             | 20 g  | Gotowanie         | 20 min |
| Inne       | Glukoza             | 300 g | Gotowanie         | 5 min  |
| Klarowanie | Mech irlandzki      | 5 g   | Gotowanie         | 15 min |
| Przyprawa  | Skórka pomarańczowa | 75 g  | Fermentacja cicha | 5 dni  |

## Notatki

- Po 12 dniach 8,5 BLG  
Po 17 dniach 6 BLG  
Po 20 dniach 3,5 BLG  
Po 22 dniach 2 BLG  
Po 5 dniach cichej ze skorka przelane do nowego fermentora  
6 dnia dodane 5g żelatyny i na 3 dni do lodowki  
*15 cze 2016, 16:16*
- 135g glukozy do refermentacji na 17,5 l  
*27 cze 2016, 21:07*