

Chłoporobotnik

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **31**
- SRM **6.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (57.1%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.2 kg (17.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (14.3%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.3 kg (4.3%) | 73 % | 90 |
| Cukier | glukoza | 0.5 kg (7.1%) | 100 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Styrian Golding | 50 g | 60 min | 3.6 % |
| Gotowanie | Citra | 50 g | 7 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---|-----|--------|---------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Płynne | 1200 ml | Fermentum Mobile |
| starter 1,2l wody + 140g ekstrakt jasny 40-50h. | | | | |

Dodatki

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

| | | | | |
|-----------|-------------------|------|-----------|-------|
| Przyprawa | skórka pomarańczy | 15 g | Gotowanie | 7 min |
| Przyprawa | skórka cytryny | 10 g | Gotowanie | 7 min |