

## DS

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **24**
- SRM **18**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

### Kroki

- Temp **54 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (69.7%)	80 %	4
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (3.5%)	70 %	812
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.25 kg (3.5%)	77 %	97
Ziarno	Special B Malt	0.12 kg (1.7%)	65.2 %	315
Dodatek	Rodzynki	0.25 kg (3.5%)	80 %	---
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1.3 kg (18.1%)	81 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	29.59 g	60 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	5.28 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Zest 2 pomarańczy	0.53 g	Gotowanie	0 min
Zioło	Rosemary	0.53 g	Gotowanie	0 min

### Notatki

- big krausen by 24 hours at ~75 room temp. After another 24 hours I gave it some heat with the heating pad set to low to get the temperature up a bit (wort temp around 84)  
*15 lut 2018, 21:52*