

## dziki saison

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **6.8**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **22 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5 kg (84%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.3 kg (5%)	85 %	5
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	0.3 kg (5%)	77 %	20
Ziarno	Carafa III	0.05 kg (0.8%)	70 %	1034
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.3 kg (5%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Hallertau	25 g	0 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
american farmhouse	Ale	Płynne	100 ml	omega