

## hoppy light saison

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **31**
- SRM **3.4**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (81.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.9 kg (18.4%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Strata	10 g	10 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	15 g	2 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	36 g	2 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	20 g	2 min	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3726 Farmhouse Ale	Ale	Suche	11 g	Wyeast Labs