

Hoppy Saison

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **47**
- SRM **3.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (65.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.8 kg (15%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.7%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (15%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	50 g	1 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	25 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	1 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	50 g	30 min	12 %
Whirlpool	Sabro	25 g	30 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Sabro	50 g	3 dni	12 %

Na zimno	Marynka	50 g	3 dni	10 %
----------	---------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew be-134	Ale	Suche	11 g	Safale