

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 |