

Hoppy Saison

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **40**
- SRM **4.6**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (50.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.7 kg (28.6%)	85 %	4
Ziarno	Vienna Malt	1 kg (16.8%)	78 %	8
Ziarno	Carahell	0.25 kg (4.2%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Chinook	25 g	20 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	30 g	0 min	3.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Sybilla	25 g	0 min	6 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Sybilla	20 g	3 dni	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	---------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	3 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min