

## Kaczy sezon

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **36**
- SRM **9.5**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński	2.03 kg (57.4%)	80 %	3.8
Ziarno	Słód wiedeński	0.6 kg (17%)	79 %	6.2
Ziarno	Słód pszeniczny	0.52 kg (14.9%)	82 %	4.7
Ziarno	Słód Carahell	0.15 kg (4.3%)	74 %	25
Ziarno	Słód Caraaroma	0.15 kg (4.3%)	74 %	400
Ziarno	Słód zakwaszający	0.08 kg (2.1%)	--- %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka (PL)	22.5 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Żatecki	15 g	20 min	4 %
Gotowanie	Żatecki	7.5 g	5 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	750 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	15 g	Gotowanie	20 min
Inne	Glukoza	225 g	Gotowanie	5 min