

L Saison

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **29**
- SRM **5.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen | 3.7 kg (57.8%) | 80.5 % | 4 |
| Ziarno | Żytni | 1 kg (15.6%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (15.6%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.8%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Karmelowy żytni Strzegom | 0.2 kg (3.1%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 50 g | 5 min | 3.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------------|-------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | skórka świeża z cytryny | 100 g | Gotowanie | 5 min |

Notatki

- WODA DEMI 50%
14 sty 2021, 11:34