

Murican Saison on steroids #2

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **45**
- SRM **5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (64.5%)	80 %	7
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (9.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9.7%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Whirlpool	El Dorado	40 g	20 min	15 %
Whirlpool	Azacca	40 g	20 min	14 %
Na zimno	El Dorado	40 g	3 dni	15 %
Na zimno	Azacca	40 g	3 dni	14 %
Na zimno	Azacca	20 g	7 dni	14 %
Na zimno	El Dorado	20 g	7 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Farmhause ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast