

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 |