

Nie ten sezon

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM **3.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Mep Lager | 4.5 kg (85.7%) | 78 % | 3.5 |
| Ziarno | Monachijski | 0.5 kg (9.5%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.25 kg (4.8%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 15 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Amarillo | 20 g | 20 min | 8.6 % |
| Whirlpool | Simcoe | 20 g | 20 min | 13.2 % |
| Na zimno | Simcoe | 20 g | 2 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Amarillo | 20 g | 2 dni | 8.6 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 5 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 5 min | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |