

## 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