

## Oba Saisons w jednym saisonie

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **42**
- SRM **6.3**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **65 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **80C**
- Wyladuj używając **30 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7 kg (59.1%)	80 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.8 kg (6.8%)	58.7 %	6
Ziarno	Żytni	0.3 kg (2.5%)	85 %	8
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (3.4%)	70 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (2.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (2.5%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (4.2%)	78 %	4
Ziarno	Carafa III	0.04 kg (0.3%)	70 %	1034
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	1 kg (8.4%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (6.8%)	85 %	4
Dodatek	Briess - Rye Flakes	0.4 kg (3.4%)	71 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	20 min	5.1 %

Gotowanie	Styrian Golding	15 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	30 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	20 min	3.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	10 min	5.1 %
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	10 min	3.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	Styrian Golding	40 g	20 min	3.6 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	skórka pomelo	20 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	skórka mandarynki	20 g	Gotowanie	0 min