

# OTWARCIE SAISONU

- Gęstość **14.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **6.2**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **71 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **71C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (54.5%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.5 kg (9.1%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (9.1%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.2%)	79 %	10
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.6%)	77 %	26
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (5.5%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	40 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	40 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	10 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - Belgian Saison	Ale	Płynne	0.5 ml	Wyeast Labs
-------------------------	-----	--------	--------	-------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skórki cytryny	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	1 min