

# 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       |