

## Ponury sezon [Smoked dark saison]

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **39**
- SRM **32.4**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadź używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (2.8%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (6.9%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (6.9%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (55.6%)	80 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (27.8%)	80 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Eureka!	10 g	90 min	13 %
Gotowanie	Eureka!	40 g	5 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's