

## PZ Saison

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **7.1**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **74C**
- Wyszadzaj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (61.7%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (30.9%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (3.7%)	80 %	2
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.15 kg (1.9%)	75 %	59
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.15 kg (1.9%)	75 %	39

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	0 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka cytryny	10 g	Gotowanie	10 min