

## Rownonoc

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **20**
- SRM **3.8**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Soufflet Pilzneński	2.5 kg (50%)	80 %	4
Dodatek	Pszenica niestodowana	1.7 kg (34%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (6%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum PL	15 g	60 min	12.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
C2C American Farmhouse Yeast	Ale	Płynne	1100 ml	Omega Yeast Labs