

RRRRRRRRRRRR SEZA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **23**
- SRM **4.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (80%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (8%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.25 kg (4%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 15 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 30 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 5 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 0 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| yeast bay saison blend II | Ale | Gęstwa | 150 ml | --- |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------|--------------|-------------------|-------------|
| Dodatek smakowy | Rabarbar | 1000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Dodatek smakowy | Laktoza | 250 g | Gotowanie | 15 min |