

# Saidon

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **17**
- SRM **8**

## Rozmiar warki

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

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (61.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (20.4%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2%)	80 %	6
Ziarno	Carahell	0.1 kg (2%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (2%)	78 %	400
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (12.2%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	iunga	11 g	60 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	33 g	1 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	1500 ml	Fermentum Mobile