

## saison

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **25**
- SRM **3.7**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **22.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	6 kg (81.1%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	0.4 kg (5.4%)	77 %	20
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.4 kg (5.4%)	85 %	5
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.6 kg (8.1%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Hallertau	22 g	15 min	4.5 %

### Notatki

- na goryczke moze magnum dam do 25 ibu  
19 sie 2018, 20:20