

## Saison

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **6.7**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (61.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.3%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.3%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.3 kg (4.6%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.5%)	78 %	400
Ziarno	Zakwaszający	0.15 kg (2.3%)	--- %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	25 g	60 min	6.7 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	10 g	0 min	4.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	8.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

wyeast farmhouse ale 3726	Ale	Płynne	200 ml	Fermentis
---------------------------	-----	--------	--------	-----------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Curacao	30 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Glukoza	300 g	Gotowanie	0 min