

## saison

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **29**
- SRM **4.7**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (65.2%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.7 kg (15.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (13%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (6.5%)	70 %	49

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
k-97	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	cukier trzcinowy	400 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kaffir	10 g	Gotowanie	10 min