

## Saison 13

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **6.7**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.9 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **1 min**
- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **71C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.82 kg (59.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.68 kg (14.4%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.51 kg (10.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (6.4%)	70 %	49
Cukier	kandyzowany	0.41 kg (8.7%)	100 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	triskel	20 g	60 min	4 %
Gotowanie	Strisselspalt	15 g	15 min	4 %
Gotowanie	Strisselspalt	15 g	10 min	4 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min