

## SAISON 14 blg

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **33**
- SRM **11.4**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.3 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.1 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.7 kg (21.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1.5 kg (18.8%)	78 %	18
Ziarno	Viking Vienna Malt	1.5 kg (18.8%)	79 %	7
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.1 kg (13.8%)	83 %	5
Ziarno	Rye Malt	0.7 kg (8.8%)	63 %	10
Ziarno	Viking Cookie	0.59 kg (7.4%)	70 %	50
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.08 kg (1%)	80 %	8
Dodatek	Barley, Flaked	0.4 kg (5%)	70 %	4
Cukier	Cukier trzcinowy ciemny Dark Muscovado	0.4 kg (5%)	99 %	99

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski) PL	30 g	15 min	5 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski) PL	20 g	1 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison x2 op.	Ale	Suche	22 g	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka gorzkiej pomarańczy curacao	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	15 min