

## Saison

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **34**
- SRM **4.9**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **74 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.6 kg (76.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (10%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (10%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (3.3%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	90 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	20 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	20 g	15 min	7 %

### Drożdże

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

Fermentis Safeale BE-134	Szampańskie	Suche	11 g	Fermentis
-----------------------------	-------------	-------	------	-----------