

## Saison

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **8.2**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 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 **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pilszeński	3.7 kg (67.3%)	80 %	3.75
Ziarno	Viking Malt Wiedeński	0.7 kg (12.7%)	79 %	8.5
Ziarno	Viking Malt Pszczeniczny	0.5 kg (9.1%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.5%)	85 %	3
Ziarno	Viking Malt Cookie	0.2 kg (3.6%)	72 %	50
Ziarno	Viking Malt Karmelowy 600	0.1 kg (1.8%)	68 %	500

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula 2019	15 g	60 min	7 %
Gotowanie	lunga 2019	15 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 21	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka Curacao	20 g	Gotowanie	15 min