

## Saison #16

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **11.3**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **81.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.31 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **3 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Chateau - pilznenski	3 kg (62.1%)	81 %	3
Ziarno	Chateau - Vienna Malt	0.8 kg (16.6%)	80 %	5
Ziarno	Chateau - pszeniczny	0.7 kg (14.5%)	83 %	3
Ziarno	Chateau - Special B Malt	0.2 kg (4.1%)	77 %	350
Ziarno	Chateau - Acidulated Malt	0.1 kg (2.1%)	80 %	9
Ziarno	Chateau - Biscuit Malt	0.03 kg (0.6%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	7 min	2.93 %

### Drożdże

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

Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
---------------------------------	-----	-------	------	-----------------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curaçao	15 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	Sweet Orange Peel	30 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	Lemon Peel	10 g	Gotowanie	3 min
Czynnik do wody	Gypsum	5 g	Zacieranie	---
Dodatek smakowy	Lime Peel	1 g	Gotowanie	3 min
Inne	fosforan diamonowy	2 g	Fermentacja burzliwa	---