

## Saison

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **30**
- SRM **4.7**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min w 63C**
- Przetrzyj zacier **20 min w 72C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (60.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (22.7%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (7.6%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.3 kg (4.5%)	80 %	6
Cukier	cukier trzcinowy	0.3 kg (4.5%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	50 min	11 %
Whirlpool	Golding	50 g	0 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
-----------	----------	------	-----------	--------