

## Saison #19

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **34**
- SRM **4.5**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **69.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	malteurop Pilzneński	3 kg (56.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.9%)	79 %	10
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (18.9%)	75 %	3
Ziarno	weyermann Carahell	0.2 kg (3.8%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.9%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Marynka	25 g	25 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	15 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile