

## Saison #2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **34**
- SRM **7.4**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**
- Temp **100 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **100C**
- Wystadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3.5 kg (59.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (17.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.1%)	85 %	4
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.35 kg (6%)	70 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	cascade (szyszka)	50 g	20 min	4.8 %
Gotowanie	Equanot (USA)	15 g	60 min	14.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-134	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	30 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min