

## Saison 2

---

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **18**
- SRM **3.1**

### 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 **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (37.5%)	82 %	4
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.5 kg (37.5%)	81 %	6
Ziarno	płatki jęczmienne	1 kg (25%)	60 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	10 g	30 min	9 %
Gotowanie	Northern Brewer	10 g	20 min	9 %
Gotowanie	Michigan Copper	25 g	5 min	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Suche	22 g	Fermentis