

Saison #2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **3.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (72.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (18.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (9.1%) | 79 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zula | 30 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | Zula | 20 g | 15 min | 7 % |
| Na zimno | Zula | 50 g | 3 dni | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Płynne | 1 ml | Fermentum Mobile |