

Saison 2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **38**
- SRM **4.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	2 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski typ II	0.5 kg (10.4%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (31.3%)	82 %	4
Ziarno	Carapils	0.5 kg (10.4%)	78 %	4
Dodatek	Płatki pszenne błyskawiczne	0.3 kg (6.3%)	1 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	15 g	50 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	3 min	9.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Siarczan magnezu - Sól Epsom	2 g	Zacieranie	70 min
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowy	5 g	Gotowanie	5 min