

## SAISON 2 od DORI v1

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **27**
- SRM **10.6**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3.5 kg (55.1%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann-Wiedeński | 1 kg (15.7%)   | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (15.7%)   | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Weyermnn-Carahell   | 0.25 kg (3.9%) | 77 %       | 26  |
| Ziarno | Weyermann-Caraaroma | 0.25 kg (3.9%) | 74 %       | 400 |
| Cukier | glukoza             | 0.35 kg (5.5%) | 85 %       | 0   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | East Kent Goldings 2020 | 20 g  | 60 min | 6.3 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook                 | 10 g  | 4 min  | 13 %       |
| Gotowanie                 | Lublin (Lubelski)       | 40 g  | 20 min | 5.7 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings 2020 | 10 g  | 4 min  | 6.3 %      |

### Drożdże

| Nazwa                             | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Mangrove Jack's M29 French Saison | Ale | Suche | 11 g  | ---          |
| starter                           |     |       |       |              |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                     | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|---------------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | skórka suszona pomarańczy | 40 g  | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Glukoza                   | 350 g | Gotowanie | 10 min |
| Klarowanie      | mech irlandzki            | 2 g   | Gotowanie | 10 min |