

## Saison

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **13.9**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **4 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.7 kg (54%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (16%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (14%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4%)	78 %	400
Ziarno	Zakwaszający	0.1 kg (2%)	78 %	5
Cukier	Glukoza	0.3 kg (6%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	65 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	-------	------------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	20 min

### **Notatki**

- Drożdże zadane ze starterem. Znakomite piwo.  
13 wrz 2016, 21:06