

## Saison 2020

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **34**
- SRM **5.5**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.6 kg (81.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.2 kg (6.2%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (6.2%)	75 %	45
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.2 kg (6.2%)	80 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	13 %
Gotowanie	Hallertauer Tradition	7 g	20 min	5.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	7 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	7 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertauer Tradition	10 g	5 min	5.5 %

Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	5 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale B-134	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min