

## Saison 20l

---

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **23**
- SRM **4.8**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński         | 2.8 kg (65.1%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski        | 0.7 kg (16.3%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Pszeniczny         | 0.5 kg (11.6%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.3 kg (7%)    | 75 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa               | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Triskel             | 20 g  | 60 min | 3.5 %      |
| Gotowanie | Strisselspalt       | 15 g  | 15 min | 4 %        |
| Gotowanie | Strisselspalt       | 15 g  | 5 min  | 4 %        |
| Gotowanie | Skórka pomarańczowa | 20 g  | 10 min | 1 %        |
| Gotowanie | Cukier kandyzowany  | 400 g | 5 min  | 1 %        |