

## Saison

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **23**
- SRM **4**
- 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 **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (74.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (13%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.37 kg (6.9%)	79 %	10
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (5.6%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	6.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	30 min	6.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	5 min	6.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LelBrew Farmhouse	Pszeniczne	Suche	11 g	Lallemand

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	werbena cytrynowa	15 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	4 g	Zacieranie	---

Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	14 min
Przyprawa	Kardamon	4 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Cukier	300 g	Gotowanie	10 min
Inne	Witamina C	4 g	Butelkowanie	---

### Notatki

- W czasie butelkowania dodane 130g sacharozy w 600ml wody w postaci syropu.  
*21 paź 2022, 18:27*