

Saison #23

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **5.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.9 L** wody do zacierania do **57.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.8 kg (60.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.9 kg (19.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.7 kg (15.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (5.4%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12.4 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	12.4 %
Whirlpool	Simocoe	10 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	12.4 %
Na zimno	Simcoe	20 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	20 g	5 dni	12.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	100 g	Gotowanie	10 min