

Saison

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **24**
- SRM **11.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (50.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (16.9%)	81 %	6
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5.1%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.1%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.7%)	80 %	6
Cukier	cukier	0.2 kg (3.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spalt Select	15 g	60 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Sterling	50 g	15 min	7.8 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	20 g	7 dni	4.8 %
Na zimno	Simcoe	20 g	7 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka Curaçao	20 g	Gotowanie	15 min