

Saison

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **39**
- SRM **9.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (50.4%)	81 %	4
Ziarno	Wiedeński	1 kg (16.8%)	77.5 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.8%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.25 kg (4.2%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.2%)	78 %	400
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (1.7%)	58.7 %	6
Cukier	Sugar, Clear	0.35 kg (5.9%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	65 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	23 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	12 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	25 g	Gotowanie	60 min