

## Saison 5

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **28**
- SRM **4.5**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malz Best	3 kg (81.1%)	81 %	3
Ziarno	Sauermalz	0.2 kg (5.4%)	82 %	4
Ziarno	Caramunich II Best	0.1 kg (2.7%)	73 %	120
Ziarno	Cara aroma (red)	0.1 kg (2.7%)	78 %	50
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.3 kg (8.1%)	100 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Perle	2 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	Perle	8 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	5 g	60 min	5.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	20 min	5.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	20 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	5 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Gęstwa	300 ml	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	pomarańcza	10 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	koriander	10 g	Gotowanie	3 min