

## Saison #7

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **4.4**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilzneński	2.7 kg (57.4%)	80 %	4
Ziarno	Viking Wiedeński	1 kg (21.3%)	79 %	8.5
Ziarno	Viking Przeniczny	0.7 kg (14.9%)	81 %	5
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.3%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2.1%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	15 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sterling	20 g	0 min	7.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	whirlfloc	0.5 g	Gotowanie	10 min