

## Saison 7

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **26**
- SRM **4.3**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malz Best	4 kg (61.5%)	81 %	3
Ziarno	Wiener Malz Best	1 kg (15.4%)	80 %	8
Ziarno	Weizenmalz Best	0.5 kg (7.7%)	82 %	4
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.5 kg (7.7%)	100 %	2
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (7.7%)	75 %	3

### Chmiele

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

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Danstar - Belle Saison	Ale	Gęstwa	300 ml	Danstar

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	koriander	20 g	Gotowanie	10 min