

saison

- Gęstość **12.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **7.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (54.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (18.2%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 0.9 kg (16.4%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Carahell | 0.25 kg (4.5%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Weyermann - Carabelge | 0.25 kg (4.5%) | 30 % | 35 |
| Ziarno | zakwaszający | 0.1 kg (1.8%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 20 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 10 g | 5 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| T-58 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------|--------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | glukoza | 0.33 g | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | curacao | 20 g | Gotowanie | 20 min |