

## saison

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **9.4**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 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 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (43.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (35.1%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (12.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.25 kg (4.4%)	68 %	300
Ziarno	Carabelge	0.25 kg (4.4%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	20 g	15 min	7.4 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	55 min	7.4 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	5 min	7.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	11 g	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	45 min

## Notatki

- Przed gotowaniem ok 26l 13 brix  
Po gotowaniu 12?! - błąd pomiaru?  
12.05.18- sprawdzam 5brix (  
Spławik - 0 Blg  
Próbka ze słoika 5brix (  
27 kwi 2018, 22:57