

## Saison

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **31**
- SRM **6.5**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (61.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (15.3%)	78 %	18
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (7.6%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.1%)	85 %	3
Cukier	Cukier biały	0.2 kg (3.1%)	100 %	1
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.15 kg (2.3%)	70 %	160

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Puławski	50 g	10 min	8.9 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	5 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka Pomarańczy świeża	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka połowy cytryny świeża	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kardamon 5 ziaren	3 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Gips Piwowski	4 g	Zacieranie	80 min
Czynnik do wody	Mech Irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min