

# Saison Buffoon

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **39**
- SRM **4.9**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.8 kg (54.9%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.3 kg (25.5%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.8%)	85 %	4
Cukier	Dememera Sugar	0.5 kg (9.8%)	100 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	8 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	10 g	60 min	4.7 %
Gotowanie	Challenger	10 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	30 min	4.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	45 g	5 min	5.1 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra indyjska	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka z pomarańczy	135.95 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Aframon madagaskarski	1.5 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Płatki dębowe francuskie średnio przypalane	20 g	Fermentacja cicha	2 dni