

Saison curacao

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **11.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.7 kg (50.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (18.9%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (18.9%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.2 kg (3.8%) | 75 % | 600 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (7.5%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 65 min | 6.7 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 20 min | 5.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 10 g | 5 min | 5.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale BE-134 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

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