

## Saison FM21 v2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **25**
- SRM **3.8**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzneński lager Malteurop	4 kg (72.7%)	80 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.6%)	77 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.6%)	85 %	3
Cukier	cukier	0.1 kg (1.8%)	99 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (18.2%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	30 g	10 min	4.3 %

### Drożdze

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