

## Saison gotowy

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **13.4**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (40%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (20%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (10%)	70 %	299
Ziarno	Viking Vienna Malt	1.5 kg (30%)	79 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	25 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	30 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	15 dni	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

1. Chmielenie na zimno w woreczku robi robote
  2. Piwo przy zlewaniu bardzo przyjemne w smaku, wyraźna goryczka, ale krótkotrwała, prosi o następny tyk
  3. Piwo wyszło mętne, mimo trzymania fermentora przez ostanie dni w 3stC
  4. Następnym razem zamiast kega refermentacja w butelce
- 8 mar 2019, 10:17