

## Saison II

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **4.9**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilzneński	1.8 kg (60%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Wiedeński	0.5 kg (16.7%)	80 %	9
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (10%)	75 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne błyskawiczne	0.2 kg (6.7%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.2 kg (6.7%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	PL Sybilla	5 g	60 min	6 %
Gotowanie	PL Sybilla	20 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	PL Lubelski	25 g	5 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	30 ml	---
----------------------	-----	--------	-------	-----

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Skórka gorzkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min