

## Saison III

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **35**
- SRM **3.8**
- 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 **40 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 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 **8.1 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 **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilzneński	1.5 kg (65.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Wiedeński	0.4 kg (17.4%)	80 %	9
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (8.7%)	75 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne błyskawiczne	0.2 kg (8.7%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	PL lunga	10 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	PL lunga	15 g	5 min	12.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu III	Ale	Gęstwa	80 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka gorzkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min