

## Saison Liga

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **28**
- SRM **4.9**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **70C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	MaltEurop - Pilsen Malt	3 kg (60.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (16.2%)	80 %	16
Ziarno	Castle Malting - Wheat Blanc	0.5 kg (10.1%)	85 %	5
Ziarno	Rye, Flaked	0.3 kg (6.1%)	78.3 %	4
Ziarno	Simpsons - Caramalt	0.25 kg (5.1%)	76 %	42
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.1 kg (2%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	7.2 %
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	30 g	5 min	7.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale be-134	Ale	Gęstwa	100 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	23 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	8 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- Do wyśładzania dodatkowo 4 litry wody, 3g gipsu, 1g Epsom, 1g Chlorek Wapnia  
*31 sie 2020, 15:59*