

## Saison na lenia

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **42**
- SRM **7.8**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Kroki

- Temp **60 C**, Czas **0 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.1 kg (57.4%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (11.1%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (14.8%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.15 kg (2.8%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.9%)	78 %	400
Ziarno	Caraamber	0.1 kg (1.9%)	75 %	59
Cukier	cukier	0.5 kg (9.3%)	100 %	---
Ziarno	Zakwaszający	0.05 kg (0.9%)	77 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Żatecki	25 g	60 min	10 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	60 min