

## Saison No 7

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **20**
- SRM **3.8**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (89.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (5.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.22 kg (4.9%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	25 g	60 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	50 g	0 min	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp644	Ale	Płynne	100 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc t	1 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- fermentowane w temp pokojowej  
*13 paź 2019, 19:53*