

## Saison OK

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **12.5**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	piłzeński bohemski klepiskowy Weyermann	5 kg (58.8%)	80 %	3.5
Ziarno	Słód Castle Malting - Viena	1.4 kg (16.5%)	79 %	5.5
Ziarno	Słód pszeniczny bohemski klepiskowy Weyermann	1.2 kg (14.1%)	81 %	4.75
Ziarno	Słód karmelowy jasny Carahell® Weyermann	0.5 kg (5.9%)	77 %	25
Ziarno	Słód karmelowy ciemny Caraaroma® Weyermann	0.2 kg (2.4%)	78 %	350
Ziarno	Słód zakwaszający Weyermann	0.2 kg (2.4%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	45 min	10.5 %

Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	3.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	3.8 %
Gotowanie	curacao	20 g	15 min	1 %
Gotowanie	glukoza	300 g	5 min	1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	10 ml	Wyeast Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacau	25 g	Gotowanie	20 min
Inne	glukoza	300 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- 211,5 g glukozy na 22 l mocno gazowane  
24 mar 2016, 10:51