

## Saison Sumikkowy

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **25**
- SRM **8.2**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.1 kg (70.1%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (10.3%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (13.7%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.15 kg (2.6%)	77 %	26
Ziarno	Caraamber	0.1 kg (1.7%)	75 %	59
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.7%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	65 min	6.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	5 g	5 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale be 134	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	10 min