

## SAISON v3 #94

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **25**
- SRM **5**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **76.6 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **7 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **7 min** w **75C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Ale	3.5 kg (74.5%)	82.2 %	4.8
Ziarno	Bestmalz - pszeniczny	0.4 kg (8.5%)	85 %	5
Ziarno	Viking - wiedeński	0.5 kg (10.6%)	78 %	9
Ziarno	Viking - karmelowy 30	0.3 kg (6.4%)	73 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	38 g	60 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Bobek	25 g	3 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Celeia	25 g	3 min	3.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	140 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	2.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwas mlekowy 80% [ml]	3.2 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlerek wapnia [ml]	0 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	węglan wapnia/kreda	0 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	sól epsom	1.5 g	Zacieranie	---
Klarowanie	irish moss	3 g	Gotowanie	0 min
zastanowić się czy dodawać?				