

## Saison Weselny

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **24**
- SRM **11.7**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.1 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.5 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **4.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.436 kg (54.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.29 kg (15.8%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1.13 kg (13.9%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.32 kg (3.9%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.32 kg (3.9%)	78 %	400
Ziarno	Acid Malt	0.16 kg (2%)	58.7 %	6
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (6.1%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	1500 ml	Fermentum Mobile