

## 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 %      |

### Drożdze

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