

Saison wyeast

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód pilzneński Malteurop | 4 kg (76.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | pszeniczny optima | 1 kg (19.2%) | 82.2 % | 4 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.2 kg (3.8%) | 73 % | 80 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | lunga | 25 g | 60 min | 9.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Tradition | 20 g | 7 min | 4.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - 3726 Farmhouse Ale | Ale | Gęstwa | 200 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | whirlfloc t | 0.5 g | Gotowanie | 10 min |