

## 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 |