

## Saison z rabarbarem

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **12**
- SRM **4.8**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (58.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.9 kg (15.1%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.65 kg (10.9%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (6.7%)	75 %	30
Cukier	Cukier kandyzowany biały	0.5 kg (8.4%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Triskel	25 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Strisselspalt	20 g	15 min	4 %
Gotowanie	Strisselspalt	20 g	5 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Owoce rabarbaru	3000 g	Fermentacja cicha	7 dni