

## Saison z truskawkami

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **27**
- SRM **4.2**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa      | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (100%) | 81 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zula  | 25 g  | 15 min | 11 %       |
| Whirlpool | Zula  | 25 g  | 15 min | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa         | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|---------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale BE-134 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa             | Ilość  | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|-------------------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | pulpa z truskawek | 1000 g | Fermentacja cicha | 5 dni |