

## saisonatorr\_v1

---

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **64**
- SRM **12.4**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **6 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	5 kg (54.3%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (21.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (5.4%)	70 %	50
Ziarno	Carahell	0.5 kg (5.4%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.2%)	78 %	400
Cukier	cukier biały	1 kg (10.9%)	100 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	60 g	65 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	30 g	Gotowanie	20 min

## Notatki

- chmielenie do poprawienia  
*2 lis 2017, 20:57*