

saison#1

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **8.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (52.1%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (25%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (4.2%)	70 %	250
Ziarno	Pilzneński	0.9 kg (18.7%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	20 g	60 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	25 g	0 min	4.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp590	Ale	Płynne	30 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	15 g	Gotowanie	10 min