

sasion

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **24**
- SRM **6.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **80 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **84 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **101.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48 L**
- Całkowita objętość zacieru **68 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **73.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **101.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 8 kg (38.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 4 kg (19%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 6 kg (28.6%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 2 kg (9.5%) | 75 % | 45 |
| Cukier | glukoza | 1 kg (4.8%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Crystal | 120 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Sybilla | 100 g | 15 min | 6.9 % |
| Gotowanie | Crystal | 50 g | 0 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Płynne | 1800 ml | Fermentum Mobile |