

## 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 %

### Drożdze

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