

## sasion

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **27**
- SRM **5.5**
- 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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj 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 (37.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (18.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	6 kg (28%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 30	2 kg (9.3%)	75 %	30
Cukier	glukoza	1.4 kg (6.5%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	marynka	120 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Lomik	80 g	15 min	4 %
Gotowanie	halertau ariana	16 g	15 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	90 g	0 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	halertau ariana	38 g	0 min	11.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	1800 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	---------	------------------