

# Sejson

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **29**
- SRM **3.5**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	MEP LAGER	4 kg (73.4%)	78 %	3.5
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (11%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (11%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.25 kg (4.6%)	81 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	10 min	11.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	20 g	5 min	11.4 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	20 min	13.5 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	20 g	20 min	11.4 %
Na zimno	Galaxy	20 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	3 dni	11.4 %

## Drożdże

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

FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	Pożywka do drożdży	3 g	Gotowanie	0 min