

## Session Saison

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **31**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

### 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.6 kg (57.8%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (33.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (2.2%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	ariana	30 g	35 min	8.9 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	2.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	40 g	5 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wallonian farmhouse Ale	Ale	Płynne	1000 ml	yeast bay

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	zest cytrusowy	100 g	Fermentacja cicha	5 dni