

# SEZA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **29**
- SRM **4.8**
- 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 **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **69 C**, Czas **45 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **69C**
- Wyszadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (4%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.25 kg (4%)	81 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (9.7%)	85 %	3
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (72.6%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Motueka	25 g	0 min	7 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Kaffir	10 g	Gotowanie	5 min
-----------------	--------	------	-----------	-------