

sezon

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **28**
- SRM **6.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny jasny 3,5-6 EBC	0.8 kg (10.5%)	82 %	5
Ziarno	Słód Pilzneński Viking Malt 3,2-4,5	5.5 kg (72.2%)	80 %	4
Ziarno	Słód zakwaszający Bestmalz	0.12 kg (1.6%)	--- %	4
Ziarno	Słód Wiedeński Strzegom 5-7,5 EBC	0.8 kg (10.5%)	79 %	6
Ziarno	Słód Carahell Weyerman 20-30 EBC	0.2 kg (2.6%)	74 %	25
Ziarno	Słód karmelowy 150 EBC Strzegom	0.2 kg (2.6%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka PL goryczkowy	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	lunga goryczkowy	15 g	40 min	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Pszeniczne	Płynne	20 ml	---