

## sezon IV

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **10.2**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

### Kroki

- Temp **60 C**, Czas **62 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **74 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **62 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (51.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (17.2%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.1 kg (3.4%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (3.4%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (17.2%)	79 %	10
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (3.4%)	--- %	4
Cukier	glukoza	0.1 kg (3.4%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	30 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

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

FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	---------	------------------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy (zest)	10 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- dodatek do wody: chlorek wapnia: 4g na 16L  
3 maj 2017, 17:04