

## Sezon letni

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **27**
- SRM **5.8**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **51 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	MEP@Lager	3 kg (57.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (19%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (9.5%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4.8%)	75 %	30
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (4.8%)	75 %	45
Cukier	Dememera Sugar	0.25 kg (4.8%)	100 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	20 g	3 min	12 %

### Drożdże

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

Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Ale	Gęstwa	150 ml	Gozdawa
--	-----	--------	--------	---------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	15 min