

## Sezon na Jerzyka

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (76.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (7.7%)	70 %	70
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (7.7%)	75 %	30
Ziarno	Żytni	0.5 kg (7.7%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	70 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	70 min	7.7 %
Gotowanie	Centennial	15 g	20 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	7.7 %
Gotowanie	Cascade	15 g	0 min	7.7 %
Gotowanie	Centennial	15 g	0 min	8.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 3711 French Saison	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs