

## Sezon na leszcza

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **25**
- SRM **4.6**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (68.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszoniczny	1 kg (17.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.5%)	79 %	10
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.4%)	77 %	26
Ziarno	Acid Malt	0.15 kg (2.6%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	90 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- Start fermentacji 20 stopni do momentu pojawiania się piany potem podnieść na dzień do 22, potem 5 dni w 24 4 dni w 26  
22 wrz 2021, 20:40