

## Sezon na Saison

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **26**
- SRM **4.1**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (56.6%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (18.9%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.4%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.3 kg (5.7%)	80 %	6
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (9.4%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Golding	10 g	45 min	6.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	55 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	15 g	60 min	11 %

### Drożdże

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

FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	curacao	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka świeża z cytryn 3szt	100 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka z 3 świeżych pomarańczy	120 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka z suszonych czerwonych grejfrutow	20 g	Gotowanie	10 min