

## Sezon Poleski

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **28**
- SRM **5.1**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.55 kg (76.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (5.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.05 kg (1.1%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12 g	60 min	6.8 %
Whirlpool	Sybilla	70 g	80 min	3.5 %
Na zimno	Sybilla	30 g	3 dni	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Pędy sosny	200 g	Gotowanie	10 min