

Sezonowa Cytryna

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **4.5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **56.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (72.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.5 kg (9.1%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (9.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Carahell | 0.3 kg (5.5%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Zakwaszający | 0.2 kg (3.6%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 11 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Perle | 30 g | 15 min | 7 % |
| Gotowanie | Lemon drop | 25 g | 5 min | 5.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| Wyeast XL 3711 French Saison | Ale | Płynne | 1200 ml | dom |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------------|---------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Curacao | 60 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Starta skórka cytryny | 63.25 g | Gotowanie | 10 min |