

## sezonowe belgia

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **23**
- SRM **5.3**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **74 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.7 L** wody do zacierania do **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **74C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.3 kg (74.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (12.9%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (12.9%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	25 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	25 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's

### Notatki

- fermentacja  
14 dni w temp. około 16-18°C  
cicha

19 dni w temp. około 14-18°C  
referment  
160 g glukozy na 20 l piwa  
24 wrz 2019, 18:32