

## Sezonowiec

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **43**
- SRM **10.5**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3.3 kg (57.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.98 kg (17.1%)	79 %	10
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.86 kg (15%)	82 %	5
Ziarno	Carahell	0.24 kg (4.2%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.24 kg (4.2%)	78 %	400
Ziarno	Acid Malt	0.12 kg (2.1%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	36.67 g	65 min	10 %
Gotowanie	Żatecki	24.44 g	20 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	żatecki	12.22 g	5 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyest 3724	Ale	Płynne	200 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	23 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	glukoza	345 g	Gotowanie	5 min