

Sezonówka

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **21**
- SRM **6.6**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 3 kg (57.1%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 1.5 kg (28.6%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.45 kg (8.6%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Rye Malt | 0.2 kg (3.8%) | 63 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.1 kg (1.9%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 30 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 10 g | 5 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM26 Belgijskie Pagórki | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Zest z cytrusów | 20 g | Fermentacja cicha | 5 dni |