

# Siemano!

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **3.7**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.7 kg (89.5%)	80 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.55 kg (10.5%)	78.3 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Centennial	60 g	30 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	40 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Cascade	80 g	2 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP590 French Saison Ale	Ale	Gęstwa	100 ml	Whitelabs

## Notatki

- Piwo bazowane na Cześć! z Browaru Ziemia Obiecana - dzięki Łukasz! Cashmere został zastąpiony Cascade i Centennialem.  
11 maj 2018, 22:20