

## sławek

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **36**
- SRM **9.5**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.51 kg (58.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.04 kg (17.2%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.91 kg (15.1%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.26 kg (4.3%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.26 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	zakwaszający	0.07 kg (1.1%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	39 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	26 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	13 g	0 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 3724	Ale	Płynne	81.25 ml	Wyeast

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	26 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	glukoza	390 g	Gotowanie	0 min