

# Spooky Saison

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **3.2**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner Zero malt	3.5 kg (92.1%)	82 %	3
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (7.9%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	40 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Spooky Saison	Ale	Płynne	100 ml	Escarpment Laboratories

## Notatki

- Woda Kran 2:1 RO  
Zacieranie: 13L kwas mlekowy 1 ml  
Wyszadzanie: 10 L kwas mlekowy 2 ml  
14 sty 2023, 14:31