

SPRING SAISON :)

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **27**
- SRM **8.6**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (45.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.1%)	85 %	4
Ziarno	Bestmalz Red X	1 kg (14.1%)	79 %	30
Ziarno	Żytni	1 kg (14.1%)	85 %	8
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.5 kg (7%)	75 %	3
Ziarno	Carawheat (GR)	0.2 kg (2.8%)	68 %	79
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.2 kg (2.8%)	75 %	71

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sladek	30 g	60 min	6 %
Gotowanie	Whitbread Golding (WGV)	20 g	20 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Whitbread Golding (WGV)	20 g	1 min	7.8 %
Na zimno	Sladek	30 g	3 dni	6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Inne	glukoza	0.2 g	Gotowanie	10 min