

# Szajzą

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **25**
- SRM **24.5**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 5.88 kg (92.5%) | 79 %       | 10   |
| Ziarno | Strzegom Barwiący  | 0.12 kg (1.9%)  | 68 %       | 1300 |
| Ziarno | Carafa II          | 0.12 kg (1.9%)  | 70 %       | 812  |
| Ziarno | Specjal B Malt     | 0.12 kg (1.9%)  | 65.2 %     | 315  |
| Ziarno | Jęczmień palony    | 0.12 kg (1.9%)  | 55 %       | 985  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 40 g  | 60 min | 6.7 %      |

## Drożdże

| Nazwa   | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|---------|-----|--------|---------|--------------|
| wlp 590 | Ale | Płynne | 5.64 ml | whitelabs    |