

## Table Saison

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **15**
- SRM **2.7**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **7 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (57.1%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	0.5 kg (28.6%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (11.4%)	80 %	2
Ziarno	Acidulated BESTMALZ	0.05 kg (2.9%)	76 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	20 min	3.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	5 min	5.1 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	0 min

Czynnik do wody	Chlorek wapnia	2 g	Zacieranie	0 min
-----------------	----------------	-----	------------	-------