

## tropical rye saison

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **27**
- SRM **6**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (53.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.9%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (17.9%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.8%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	15 g	60 min	17.4 %
Gotowanie	WAI-ITI	25 g	10 min	2.8 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	25 g	0 min	10.7 %
Na zimno	WAI-ITI	25 g	5 dni	2.8 %
Na zimno	Waimea	15 g	5 dni	17.4 %
Na zimno	Rakau (NZ)	10 g	5 dni	10.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
--------------------------------------	-----	-------	------	-----------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min