

# Vintage Saison

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **31**
- SRM **5.6**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **26.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (20%)	79 %	22
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1 kg (10%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	50 g	5 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile