

## Wariacja sezonowa

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **22**
- SRM **9.4**
- 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 **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **20 min w 72C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.358 kg (6.8%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.258 kg (4.9%)	79 %	22
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (1.9%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (76%)	80 %	4
Ziarno	Pszoniczny	0.3 kg (5.7%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.9%)	80 %	6
Cukier	Kandyż	0.1 kg (1.9%)	100 %	1
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.05 kg (0.9%)	68 %	1450

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min