

## #XX Saison

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **25**
- SRM **3.8**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (74.3%)	81 %	4
Ziarno	Wiedeński	0.27 kg (10%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.27 kg (10%)	85 %	4
Cukier	Cukier	0.15 kg (5.6%)	100 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	28 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	28 g	0 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
B56 Rustic	Ale	Płynne	100 ml	Imperial Yeast
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile