

# Xyz

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **38**
- SRM **11.4**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **27.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (55.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (11.1%)	79 %	22
Ziarno	Red ale	1 kg (11.1%)	79 %	70
Ziarno	Cookie	2 kg (22.2%)	79 %	50

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	20 g	46 min	12 %
Gotowanie	Pacific Gem	20 g	45 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Fusion UK	40 g	10 min	4.57 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Gem	10 g	10 min	15.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale t-58	Ale	Suche	11 g	---