

# Złoty Sezon 10 hl

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **49**
- SRM **5.4**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **940 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **987 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1243.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **827.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **1103.5 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **827.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **691.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1243.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	170 kg (57.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	50 kg (16.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	50 kg (16.9%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	5.88 kg (2%)	80 %	6
Cukier	Glukoza	20 kg (6.8%)	80 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	1645 g	50 min	15.3 %
Gotowanie	Sybilla	705 g	0 min	3.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	517 g	Danstar

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Kolendra	235 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	1175 g	Gotowanie	10 min