

# Złoty Sezon

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **46**
- SRM **5.8**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **51 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 **38.3 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**
- Wyszadzaj używając **27.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7.5 kg (54.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (18.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.5 kg (18.2%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (1.8%)	80 %	6
Cukier	Glukoza	1 kg (7.3%)	80 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	70 g	50 min	15.3 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	0 min	3.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	22 g	Danstar

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	50 g	Gotowanie	10 min