

Żniwa

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **12**
- SRM **5.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.3 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.8 kg (59.6%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (14.9%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (6.4%)	70 %	49
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.4 kg (8.5%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Triskel	20 g	60 min	3.9 %
Gotowanie	Strisselspalt	15 g	15 min	4 %
Gotowanie	Strisselspalt	15 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórki pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Cukier kandyzowany	400 g	Gotowanie	5 min