

#32 Orange Saison

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **64**
- SRM **10.8**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (40.8%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (20.4%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20.4%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.1%)	78 %	400
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (6.1%)	85 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (8.2%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	40 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	100 g	4 dni	12 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Ale	Suche	11 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pomarańcze zblendowane	2000 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skórki pomarańczy macerowane	100 g	Fermentacja cicha	4 dni