

7 Session saison

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **29**
- SRM **8.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (52.6%)	80 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.4 kg (21.1%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (7.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (15.8%)	75 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (2.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	11 g	40 min	15.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's