

Belgian Saison

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **20**
- SRM **6.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2.5 kg (53.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.75 kg (16.1%)	79 %	10
Ziarno	słód jęczmienny zakwaszający weyermann	0.2 kg (4.3%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (10.8%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.3%)	60 %	3
Płynny ekstrakt	Miód Spadziowy	0.5 kg (10.8%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	1 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP400 - Belgian Wit Ale Yeast	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	White Labs
--------------------------------	------------	--------	--------	------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kardamon	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Rumianek	15 g	Gotowanie	5 min