

Bret Saison

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **29**
- SRM **6**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **35.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **55.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8 kg (77.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (9.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (2.9%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	50 g	30 min	3.4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	50 g	15 min	3.4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's