

SAISON 1

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **53**
- SRM **6.5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **68 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (49.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczn	1 kg (16.4%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (8.2%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.6%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	16 %
Gotowanie	Sybill	20 g	20 min	3.5 %
Gotowanie	lung	10 g	7 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale be-134	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	7 min