

saison

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **24**
- SRM **4.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (69.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (8.3%)	78 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (8.3%)	78.3 %	2
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (13.9%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	50 min	5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	30 min	3.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	10 min	5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	5 min	5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	3.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Be-134	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	trawa cytrynowa	5 g	Gotowanie	5 min