

Saison

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **34**
- SRM **8.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.1 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.25 kg (56.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.6 kg (15.1%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (15.1%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.15 kg (3.8%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (3.8%)	70 %	300
Cukier	Glukoza	0.225 kg (5.7%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	22.5 g	65 min	8.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	20 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	7.5 g	5 min	4 %

Drożdze

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

Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	10 g	---
--------------------------------------	-----	-------	------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	15 g	Gotowanie	20 min
Inne	Glukoza	225 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	WHIRLFLOC	1.5 g	Gotowanie	15 min