

Saison

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **23**
- SRM **5.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **70C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (64.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (12.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.1%)	79 %	10
Ziarno	Aromatic Malt	0.2 kg (3.2%)	78 %	51
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (3.2%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	35 g	5 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	110 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	10 min
-----------	---------	------	-----------	--------