

Saison

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **7.6**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.7 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.1 kg (43.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (39.2%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (7.8%)	85 %	4
Ziarno	Carabelge	0.25 kg (9.8%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	10 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP568 - Belgian Style Saison Ale Yeast Blend	Ale	Płynne	30 ml	White Labs