

Saison

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **9.2**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2 kg (70.2%)	80 %	8
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (3.5%)	78 %	400
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (10.5%)	85 %	4
Ziarno	Spelt orkiszowy Castle Malting	0.2 kg (7%)	75 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.05 kg (1.8%)	58.7 %	6
Cukier	cukier kandyzowany	0.2 kg (7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	65 min	7.2 %
Gotowanie	Saaz	10 g	20 min	3 %
Gotowanie	Saaz	5 g	5 min	3 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	11 g	---