

Saison

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **40**
- SRM **6.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.3 kg (72.6%)	80 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.44 kg (13.9%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (12.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.03 kg (0.9%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	Sybilla	40 g	0 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BE-134	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCl2	4 g	Zacieranie	60 min

Czynnik do wody	Lactic Acid	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirfloc-T	1.25 g	Gotowanie	10 min