

Saison

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **32**
- SRM **3.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wheat Blanc - Castle Malting	2.5 kg (46.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (37%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.5 kg (9.3%)	81 %	8
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (7.4%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Perle	15 g	20 min	7 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	15 g	0 min	3.1 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	15 g	0 min	3.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-500 Saisonstein's Monster	Ale	Gęstwa	200 ml	Omega Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaSO ₄	5 g	Zacieranie	60 min