

Saison 2.1

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **25**
- SRM **4.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **32.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malz Best	5 kg (62.5%)	81 %	3
Ziarno	Weizenmalz Best	0.5 kg (6.3%)	82 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (6.3%)	75 %	3
Ziarno	Dinkelmalz Best	0.3 kg (3.8%)	82 %	6
Ziarno	Roggenmalz	0.3 kg (3.8%)	84 %	7
Ziarno	Münchner Malz Best	0.3 kg (3.8%)	78 %	20
Ziarno	Wiener Malz Best	0.3 kg (3.8%)	80 %	8
Ziarno	Carahell Best	0.1 kg (1.3%)	75 %	30
Ziarno	Caramel Aroma Best	0.1 kg (1.3%)	--- %	50
Ziarno	Sauermalz	0.1 kg (1.3%)	--- %	4
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.5 kg (6.3%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Tradition	20 g	60 min	5.7 %

Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	60 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	60 min	6.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Gęstwa	300 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	pomarańcza	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	koriander	10 g	Gotowanie	5 min