

Saison 3.0

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **23**
- SRM **4.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **32.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.8 kg (76.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.39 kg (6.2%)	79 %	22
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.6 kg (9.5%)	82 %	5
Płynny ekstrakt	Honey	0.5 kg (7.9%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	24 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Ale	Płynne	250 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Pożywka	25 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Whirlfloc	0.5 g	Gotowanie	10 min