

Saison #3

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **35**
- SRM **12.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.4 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 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 **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Malt	2.2 kg (83%)	80 %	15
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (11.3%)	84 %	15
Ziarno	CHÂTEAU CRYSTAL®	0.1 kg (3.8%)	78 %	399
Ziarno	CHÂTEAU CARA GOLD®	0.05 kg (1.9%)	78 %	319

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	25 g	30 min	7 %
Gotowanie	Zula	15 g	15 min	7 %
Gotowanie	Hallertauer Tradition	15 g	0 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
ABBAYE BELGIAN ALE YEAST	Ale	Suche	11 g	LALLEMAND

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Siarczan Magnezu (MgSO4)	4.21 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Phosphoric Acid 85%	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	2.19 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Gips (Calcium Sulfate)	1.25 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól	1.11 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	Orange Peel, Sweet	0.1 g	Gotowanie	5 min