

Saison

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **14.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (53%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (18.2%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.2%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.25 kg (3.8%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.8%)	78 %	400
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (4.5%)	78.3 %	2
Dodatek	słód zakwaszający	0.1 kg (1.5%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	65 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	4.5 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	30 g	0 min	4.5 %
Na zimno	Marynka	10 g	10 dni	10 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	20 min