

Saison

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **26**
- SRM **8.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (67.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.9%)	79 %	10
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.5 kg (8.5%)	78 %	120
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	40 min	7.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	25 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	1 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's