

saison

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **28**
- SRM **9.8**
- 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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.7 kg (57.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (17%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (14.9%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.3%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (2.1%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	23 g	45 min	7.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	3.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	3.5 %
Gotowanie	junga	4 g	45 min	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale be-134	Ale	Suche	11 g	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	glukoza	300 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	curaco	20 g	Gotowanie	15 min