

Saison

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **33**
- SRM **6.5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.5 kg (81.3%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	0.5 kg (6.3%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.3%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny	0.5 kg (6.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	1 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	1 min	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	200 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	7 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Curacao	30 g	Gotowanie	15 min