

Saison

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **22**
- SRM **9.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.57 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.89 kg (15%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	0.89 kg (15%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.59 kg (10%)	79 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	25 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	45 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	30 min	4.5 %
Na zimno	Fuggles	20 g	5 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar Bella Saison	Ale	Suche	11.5 g	Danstar

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	10 g	Zacieranie	---
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Ziolo	Ginger Root	25 g	Gotowanie	15 min