

Saison

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **6**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.2 kg (53.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.8 kg (13.3%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (4.2%)	75 %	30
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.25 kg (4.2%)	78 %	100
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.7%)	58.7 %	6
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.4 kg (6.7%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	18 g	15 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	12 g	15 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's
--------------------------------------	-----	-------	------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Limonka Skórka	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	15 min
Zioło	Trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	15 min