

Saison

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **31**
- SRM **7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.7 kg (54%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.55 kg (17.5%)	82 %	4.5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.45 kg (14.3%)	79 %	22
Ziarno	Bestmalz - Carapils	0.15 kg (4.8%)	75 %	5
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.15 kg (4.8%)	78 %	100
Ziarno	Acid Malt	0.15 kg (4.8%)	--- %	4.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	East Kent Golding	15 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Golding	15 g	0 min	4.5 %

Drożdże

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

FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------