

Saison by Dori

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **27**
- SRM **9.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (48.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (19.2%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (19.2%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.8%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.8%)	78 %	400
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (1.9%)	78 %	5
Cukier	cukier	0.2 kg (3.8%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	65 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	5 min