

saison pinta

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **23**
- SRM **5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (62.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (15.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.1 kg (3.1%)	20 %	49
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (12.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	15 g	60 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	15 g	5 min	3.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
3711 wyeast french saison	Ale	Kultury	150 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	whirflock	1 g	Gotowanie	5 min
Inne	pożywka dla drozdzy	15 g	Gotowanie	5 min