

Saison Simple

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **8.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (65%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (16.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (16.3%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	0.075 kg (2.4%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis