

Saison v3

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **24**
- SRM **6.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	pale ale souflet	1.3 kg (16.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (12.5%)	81 %	6
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (3.8%)	73 %	80
Ziarno	Viking Malt Caramel Pale	0.2 kg (2.5%)	80 %	8
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.2 kg (2.5%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
White Labs WLP568 Saison Ale Blend	Ale	Płynne	1000 ml	White labs

Wyeast 3726 Farmhouse Ale Yeast	Ale	Płynne	250 ml	Weyest
------------------------------------	-----	--------	--------	--------

Dodatki

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