

Seza

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **24**
- SRM **10.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **66.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (28.6%)	82 %	4
Ziarno	Cara Gold	1 kg (14.3%)	75 %	120
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (57.1%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pekko	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Callista	7 g	60 min	3.9 %
Gotowanie	Pekko	10 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Callista	7 g	30 min	3.9 %
Gotowanie	Pekko	10 g	0 min	13.5 %
Gotowanie	Callista	10 g	0 min	3.9 %
Gotowanie	Palisade	10 g	0 min	6.2 %

Drożdze

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

Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	12.5 g	Mangrove Jack's
--------------------------------------	-----	-------	--------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	rozmaryn	6.25 g	Fermentacja cicha	7 dni