

SEZONOWIEC

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **7.8**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (55.6%)	80 %	4
Ziarno	Pale Ale	0.8 kg (14.8%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (9.3%)	80 %	6
Cukier	Glukoza	0.3 kg (5.6%)	--- %	---
Ziarno	Płatki Owsiane	0.5 kg (9.3%)	--- %	---
Ziarno	Caramunich Malt	0.3 kg (5.6%)	71.7 %	110

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	5 g	30 min	11 %
Gotowanie	Styrian Cardinal	20 g	5 min	6.1 %
Gotowanie	Styrian Cardinal	20 g	0 min	6.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
French Saison M29	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Glukoza	300 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skórka Pomarańczy słodkiej	20 g	Gotowanie	0 min