

3x saison

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **24**
- SRM **5.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.4 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **24.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (42.1%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	3 kg (31.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (15.8%)	81 %	6
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (5.3%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (5.3%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	4 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saisonstain	Ale	Płynne	1000 ml	Omega
Gluc	Ale	Płynne	1000 ml	omega
FM 23	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pomarańcze -zest i sok 2 sztuki	22 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	whirfloc	1 g	Gotowanie	5 min
Inne	Kwas mlekowy	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	NaCl	5 g	Zacieranie	60 min