Belgian Saison Lidl

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **30**
- SRM **4.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg *(84%)*	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.35 kg *(5.3%)*	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.35 kg *(5.3%)*	80 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg *(5.3%)*	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	32 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	3 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.