

## Cztery zboża

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **8**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (33.3%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny ciemny	1 kg (16.7%)	80 %	18
Ziarno	Rye Malt	1 kg (16.7%)	63 %	10
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (16.7%)	81 %	8
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (16.7%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	8 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	60 min	8.9 %
Whirlpool	Centennial	15 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	30 min	3 %
Gotowanie	Kent Goldings	5 g	30 min	5.8 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Gozdawa U.S West Coast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa