

Dark saison

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **22**
- SRM **19.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	piłznieński Malteurop	4 kg (71.2%)	80 %	5
Ziarno	pszeniczny optima	1 kg (17.8%)	82.2 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (2.7%)	85 %	3
Ziarno	Pale Chocolate Fawcett	0.3 kg (5.3%)	65 %	500
Ziarno	Carafa III special	0.07 kg (1.2%)	65 %	1400
Ziarno	pszen. czekoladowy Weyer.	0.1 kg (1.8%)	65 %	1050

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	20 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	12.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
b56 rustic	Ale	Gęstwa	200 ml	Imperiale od Zasada