

## Dark saison

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **36**
- SRM **37.6**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (1.5%)	68 %	1202
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.5%)	80 %	6
Ziarno	Pilzneński	3 kg (46.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7.7%)	70 %	299
Ziarno	Pszeniczny Ciemny	1 kg (15.4%)	70 %	16
Ziarno	Barwiący	0.5 kg (7.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.4%)	79 %	10
Cukier	cukier	0.3 kg (4.6%)	80 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	90 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	0 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bulldog	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min