

Darksizon

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **31**
- SRM **24.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadź używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.7 kg (29.1%)	79 %	10
Ziarno	Żytni / pszeniczny	1.7 kg (29.1%)	85 %	8
Ziarno	Pale Ale IREKS	1.7 kg (29.1%)	80 %	8
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.15 kg (2.6%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa special I	0.17 kg (2.9%)	55 %	900
Ziarno	Czekoladowy żytni Weyer	0.27 kg (4.6%)	55 %	650
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (2.6%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	35 g	45 min	8.5 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	15 g	10 min	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wyeast farmhouse al	Ale	Płynne	1000 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka gorzkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	3 min