

Dziwnysaison

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **26**
- SRM **23.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 6 kg (78.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Simpsons - Golden Naked Oats | 0.75 kg (9.9%) | 73 % | 20 |
| Ziarno | Abbey Castle | 0.25 kg (3.3%) | 80 % | 45 |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 0.25 kg (3.3%) | 76 % | 150 |
| Ziarno | Weyermann Carafa Special | 0.35 kg (4.6%) | 80 % | 800 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Simcoe | 30 g | 5 min | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP565 - Belgian Saison I Yeast | Ale | Gęstwa | 200 ml | White Labs |